ХОРОШАЯ КУХНЯ

Выпечка

УДК 64
ББК 36.86
В92

Patisserie

BY THE EDITORS OF TIME-LIFE BOOKS / THE GOOD COOK / THE TIME-LIFE BOOKS-AMSTERDAM, 1982

Перевод с английского
В. ПРУСОВОЙ

Выпечка / Пер. с англ. В. Прусовой. — М.: В92 ТЕРРА, 1997. — 176 с.: ил. — (Хорошая кухня).

ISBN 5-300-00944-X

Во всем мире красочные сладости являются предметом особого внимания. Рецепты, способы приготовления ингредиентов, технология выпечки и украшений, собранные в книге, а также многочисленные красочные иллюстрации помогут хозяйкам в изготовлении оригинальных кондитерских изделий. Антология рецептов завершает книгу.

УДК 64
ББК 36.86

ISBN 5-300-00944-X

Authorized Russian edition © 1997 Publishing Center «TERRA». Original edition © 1982 Time-Life Books BV. All rights reserved.

No part of this book may be reproduced in any form, by any electronic or merchanical means, including information storage and retrieval devices or systems, without prior written permission from the publisher, except that brief passages may be quoted for review.

Time-Life Books is a trademark of Time Warner Inc.

© Издательский центр «ТЕРРА», 1997

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 5 — Слава кондитерского дела/Концентрация сахара: от сиропа к карамели/Взбитые белки для пенистой основы/Шоколадный компендиум/Подготовка орехов/Пралине: хрупкое соединение орехов и карамели/Радужные цвета фруктовой глазури/Азбука приготовления глазури и начинок/Украшения: инструменты и техника

ПАРАД МЕРИНГИ 25 — 1 — Хрупкие сладости, сотворенные из воздуха/Рифленая скорлупка с контрастной начинкой/Хрустящие сферы, покрытые шоколадными хлопьями/Сладкий вихрь из клубники и крема/Скульптурный фрукт с неожиданной начинкой/ Изменение качества при помощи орехов

КРЕМОВЫЕ, ТАЮЩИЕ И ВЗБИТЫЕ ПИРОЖНЫЕ 35 — 2 — От простого к грандиозному/Формовые изделия из взбитого масла/Расплавленная смесь меда и шоколада/Бисквит — лучшая основа для всевозможных начинок/Шоколадный бисквит с шоколадной начинкой/Блеск пирожного и помадки/Прелестные украшения для маленьких бисквитов

ВЫПЕЧКА 49 — 3 — Хрустящие сосуды для разнообразных начинок/Основное руководство к выпечке песочного теста/«Слепая» выпечка хрустящей основы/ Изумительная начинка для элегантных тарталеток/Шикарные одеяния из фруктов и украшений/Шу: тесто, приобретающее любые формы/Изумительное соединение шу и слоеного теста

ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА 65 — 4 — Прекрасное тесто из масла и яиц/Гибкое тесто, поднимающееся «цветами»/Сладкие ватрушки на твердой основе/Классические формы с экзотической начинкой/Маковые зернышки, запеченные в глянцевые конверты/Живые украшения для медовых пирожков/Эффективные результаты из богатейшего теста/Создание и расцветка марципановых листьев

ВАРЕНЫЕ И ЖАРЕНЫЕ ПИРОЖКИ 79 — 5 — Необычные методы для необычных результатов/Вареники с фруктовой начинкой/Хрустящие сладости со сковородки и из кастрюли/Пончики: форма и начинка — всегда хороши/Причудливые формы из слоеного теста/Различная обработка разного теста/Кондитерский крем в хрустящей оболочке

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ 91 — Меренги 91/Кремовые, таящие и взбитые пирожные 95/Выпечка 111/Пирожки из дрожжевого теста 134/Вареные и жареные пирожки 143/Обычные приготовления 161

ИНДЕКС РЕЦЕПТОВ 168
ОСНОВНОЙ ИНДЕКС И ГЛОССАРИЙ 172
ИСТОЧНИКИ РЕЦЕПТОВ 174
БЛАГОДАРНОСТЬ И ИСТОЧНИКИ ИЛЛЮСТРАЦИЙ 176

СЛАВА КОНДИТЕРСКОГО ДЕЛА

Из всех видов кулинарного искусства кондитерские изделия наиболее причудливы. Здесь царствуют соблазнительные снежные вихри меренги; пропитанные ромом бабы и маленькие бисквитики, закутанные в карамель; булочки с корицей; пончики с джемом; кольца шу, проложенные кремом и клубникой. В создании пирожных большое внимание уделяется изобретению украшений. Это может быть просто сеточка из меренги или оболочка из джема и кокоса, или причудливый шоколадный узор, или бутон розы из сахарной глазури.

Великий французский художник XVII века Клод Лоррен говорил, что существует только два вида изобразительного искусства: живопись и художественная выпечка. Он знал, о чем говорил, так как в молодости был подмастерьем кондитера.

В этой книге уделяется большое внимание искусству украшения и тщательному приготовлению ингредиентов. Вводная глава является руководством в подготовке начинок, в приготовлении сахарного сиропа и меренги, также в этой главе в деталях демонстрируется техника украшения. Четыре последующие главы описывают технологию приготовления выпечки и украшения меренг, пирожных, булочек и пирожков. Последняя глава иллюстрирует другие, отличные от выпечки методы приготовления, включающие глубокую жарку пончиков, варку фруктовых вареников, использование горячего железа для изготовления вафель. Завершает книгу антология международных рецептов.

Во всем мире красочные сладости являются предметом особого внимания. Например, пирожные, известные как «хаманташен» *(рецепты на стр. 124, 125)*, готовились в дни еврейского праздника Пурим. Христиане отмечали великий пост приготовлением вафель, маленьких дрожжевых пирожков, печений и оладий, таких, как семлор или шведские булочки, которые выпекались во вторник масленицы *(рецепт на стр. 136)*. В Андалузии делали миндальные пирожные под названием хорназос *(рецепты на стр. 119)* на Пасху, а в разных областях Англии пряные дрожжевые булочки под названием виги *(рецепт на стр. 136)* готовились ко дню Вознесения и на Рождество.

Конечно, нет необходимости ограничивать удовольствие от сладостей специальными днями; эти кушанья ценятся в любое время. Домашние дрожжевые булочки также хороши к завтраку, как эклеры в конце торжественного обеда. Но многие приверженцы сладостей считают, что они больше всего ценятся в полдень или после полудня, то есть в спокойной и неспешной обстановке. Чашка кофе, чая или стакан вина с кусочком торта, глазированным бисквитом или с ореховой меренгой помогают отвлечься от дневной суеты. Возможно, что предшественниками таких деликатесов были всего лишь грубые булки с медом, фруктами и специями. Нынешняя мука значительно лучше очищена, чем та, что использовалась в древнем мире. Но греческие пирожные, известные под названием меломакарона *(рецепт на стр. 107)*, на удивление мало изменились на протяжение столетий. Но основным вкладом древнего мира в изготовление кондитерских изделий явилось открытие закваски. Уже древние египтяне могли выпекать дрожжевые пирожки.

В средние века повара совершенствовали искусство кондитерского дела, используя гвоздику, мускатный орех, имбирь, грецкий орех и миндаль. Эти арабские пряности к европейскому столу доставляли итальянцы. Из Бейрута и Александрии венецианские торговые корабли привозили не только специи, но и рецепты арабской кухни. В 1570 году Бартоломео Скаппи (повар папы Пия IV и папы Пия V) опубликовал свою «Оперу», содержащую 200 рецептов выпечки из арабской и итальянской кухни.

Эти новинки вскоре добрались и до Франции. А через каких-то 85 лет вышла первая французская книга Ла Варенна, посвященная целиком кондитерскому делу *(La Passtissier Francois by La Varenne)*. До сих пор булочки и пирожные выпекались прямо в больших печах, используемых для выпечки хлеба. Но Ла Варенн первым открыл удобство маленьких печей для приготовления кондитерских изделий. Эти печки (petits fours) во Франции дали название маленьким, изысканно украшенным пирожным.

Кондитерское искусство расцветало. В XVIII веке повара изобрели новые сладости. В это время мельники открыли, что просеивание муки через мелко тканный шелк хорошо очищает ее от шелухи. Кондитеры недолго доверялись только одним дрожжам в приготовлении пирожных. Они поняли, что применение яиц дает прекрасный результат при создании воздушных бисквитов. Но кондитерское дело не остановилось на приготовлении сладостей. В 1720 году шведский кондитер из Мерингена впервые взбил яичные белки с сахаром и сотворил меренгу.

В начале XIX века кондитерские изделия достигли вершин изысканности в руках легендарного повара Антонина Карема. Он готовил необыкновенные кондитерские изделия для праздничных столов знати. Во времена храмов, мельниц и дворцов эти башенные произведения являлись скорее архитектурой, нежели кулинарией. Такие пышные строения не долго были в моде, и, к счастью, традиция прекрасного искусства продолжилась в кофейнях и кондитерских магазинах. А благодаря этой книге древнее кондитерское мастерство найдет свое воплощение и в вашей печке, и на вашем столе.

КОНЦЕНТРАЦИЯ САХАРА: ОТ СИРОПА К КАРАМЕЛИ

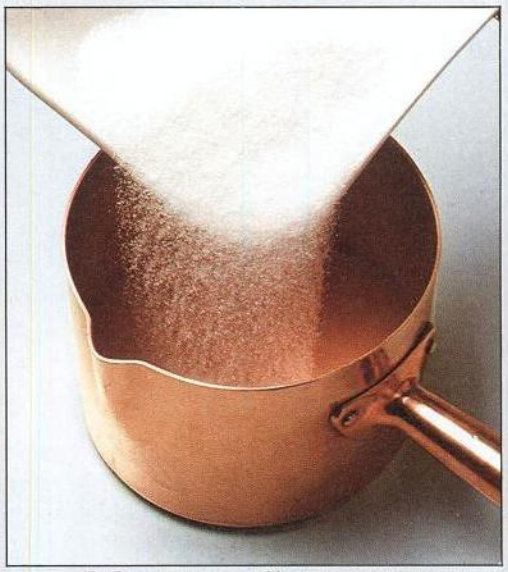
Сироп и карамель — это растворы сахара и воды, которые кипят при высокой температуре. Легкий сахарный сироп изготавливается из 500 г сахара и 0,5 л воды, чаще всего используется для пропитки бисквитов: как тонкий слой начинки и для глазури. Сироп кипит 1—2 минуты и остается жидким, когда он остывает. Более длительное кипение приводит к испарению воды и концентрации сахара. В различных стадиях концентрации сироп пригоден для различных целей. Самые важные стадии готовности сиропа получили свои названия от того, как выглядят и ощущаются несколько его капель.

Нитяной сироп используется для приготовления сливочного крема *(стр. 16)*. На стадии мягкого шарика сироп может быть превращен в карамель при помощи взбивания. Сироп из твердого шарика, взбитый с белками, превращается в итальянскую меренгу *(стр. 8)*. Карамель можно использовать в декоративных целях как янтарную глазурь *(стр. 59)*, которая очень ценится за свой вкус.

Поскольку сахарный сироп готовится при высокой температуре, вам необходимо использовать тяжелую кастрюлю, которая хорошо держит жар. Медная кастрюля является идеальной посудой для приготовления сиропа. Сахарный термометр неоценим по своим свойствам. Он дает возможность точно прочитать температуру сиропа и степень его концентрации. Перед использованием испробуйте термометр в кипящей воде. Когда вода кипит, термометр должен показывать 100°C. Если же показания на несколько градусов выше или ниже, вы должны делать поправку при измерении температуры сиропа, увеличивая или уменьшая ее соответственно.

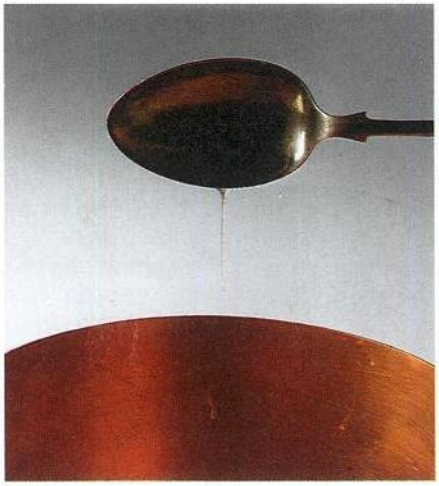
Как долго необходимо кипятить сироп, чтобы он достиг нужной стадии, зависит от количества воды. Пропорции, используемые для наиболее концентрированного сиропа, 500 г сахара и 0,125 л воды, рекомендуются для большего удобства: сахар быстро растворится, и вам не придется долго кипятить сироп.

Когда вы начнете готовить сироп, осторожно помешивайте смесь до тех пор, пока не растворится весь сахар, иначе при кипении сироп будет кристаллизоваться.



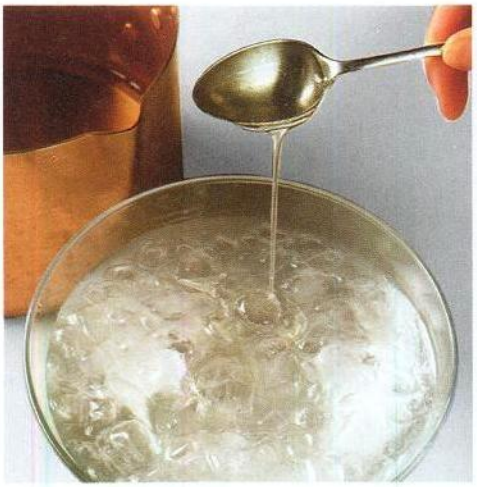
1 **Добавить сахар.** Налить в кастрюлю 0,125 л воды и всыпать 500 г сахара. Поставить на средний огонь и осторожно помешивать деревянной ложкой, пока весь сахар не растворится.

Нить (106—113°C)



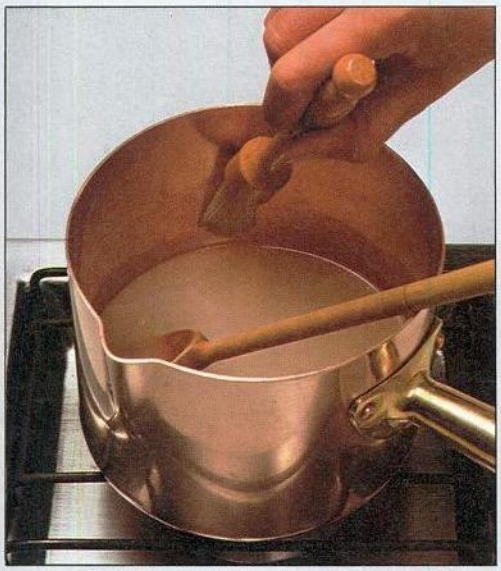
Прекрасная нить. Когда сироп достигнет температуры, подходящей для стадии нитяного сиропа, снять кастрюлю с огня и опустить в таз с ледяной водой. Глубоко погрузить ложку в сироп. Затем, подняв ложку, позвольте сиропу стекать в кастрюлю. Сироп должен принять вид толстой короткой нитки.

Мягкий шарик (112—116°C)

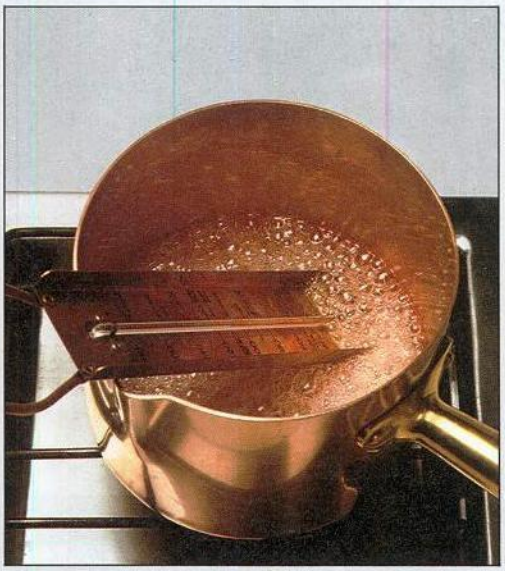


1 **Проба сиропа.** Когда сироп достигнет температуры, необходимой для этой стадии, погрузите кастрюлю в ледяную воду. Небольшое количество сиропа — чуть больше половины чайной ложки — капните в таз со льдом.

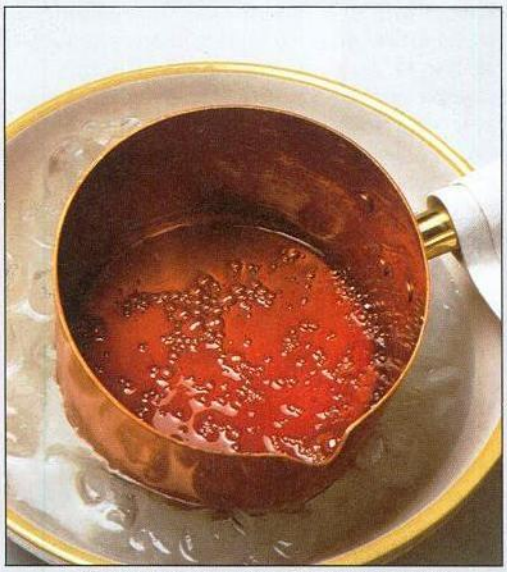
2 **Гибкая форма.** В тазу со льдом пальцами придайте сиропу форму шарика. Затем достаньте шарик и держите в пальцах. Он должен немедленно потерять свою форму. Сироп не сопротивляется при надавливании, он должен быть липким на ощупь.



2 **Удаление кристаллов.** Помешивайте сироп, пока сахар не растворится окончательно. Если немного сахара попадет на стенку кастрюли, счистите его кондитерской кистью, обмокнув ее в теплую воду *(илл. наверху)*, или плотно накройте кастрюльку крышкой, чтобы конденсированный пар смыл сахар со стенок кастрюли.

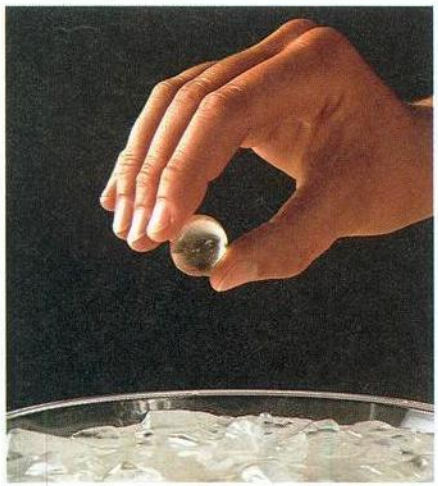


3 **Кипение сиропа.** Перестаньте помешивать и немного увеличьте огонь. Вымойте сахарный термометр теплой водой и поместите его в кастрюлю. Доведите сироп до кипения и быстро прокипятите его до той температуры, которая необходима для выбранной стадии *(илл. внизу)*.



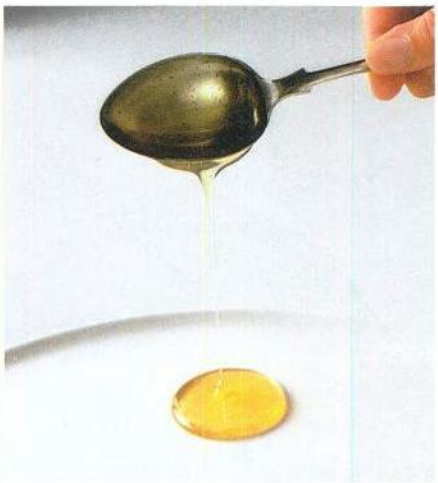
4 **Прекратить варку.** Поместите термометр в кувшин с горячей водой. Снимите кастрюлю с огня и немедленно поместите ее в таз со льдом *(илл. наверху)*. Теперь сироп сочного янтарного цвета. Он достиг степени темной карамели.

Твердый шарик (121—130°C)



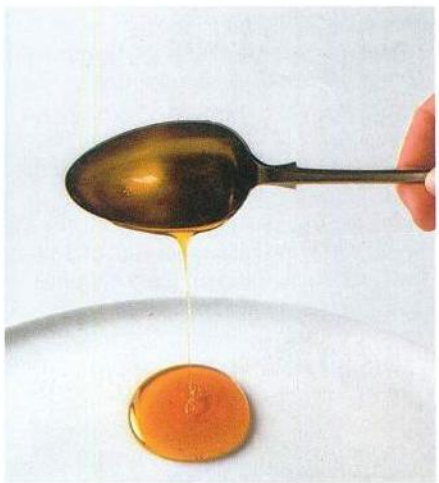
Твердый шарик. Продолжайте кипятить сироп до достижения степени твердого шарика. Слейте немного сиропа с ложки в тарелку со льдом *(пред. стр., внизу 1)*. Пальцами сделайте из него шарик. Достаньте шарик из воды. Он должен быть липким, сохранять свою форму и сопротивляться при давлении.

Светлая карамель (160—170°C)



Медово-золотистая карамель. Кипятите сироп до температуры светлой карамели. Налейте немного сиропа на белую тарелку. Он должен быть цвета светлого меда.

Темная карамель (165—177°C)



Красно-янтарный сироп. Опустите кастрюлю с сиропом в ледяную воду, когда температура будет достаточной. Налейте ложечку сиропа на белую тарелку. Если сироп приобрел цвет красного янтаря, то он стал темной карамелью *(илл. наверху)*. Не кипятите сироп дольше, иначе он станет горьким.

ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ ДЛЯ ПЕНИСТОЙ ОСНОВЫ

Когда взбиваются яичные белки, они насыщаются воздухом и превращаются в жесткую пенистую массу. Добавление сахара делает эту массу еще более жесткой, что необходимо для сохранности ее формы на противне. Эта легкая, воздушная смесь, известная как меренга, обычно очень долго выпекается, до тех пор, пока не станет сухой и хрустящей.

Использование меренги зависит от того, каким образом соединяются яичные белки и сахар. Здесь показаны три типа меренги — французская, шведская и итальянская *(рецепты на стр. 164—165)*, которые имеют свои особые свойства.

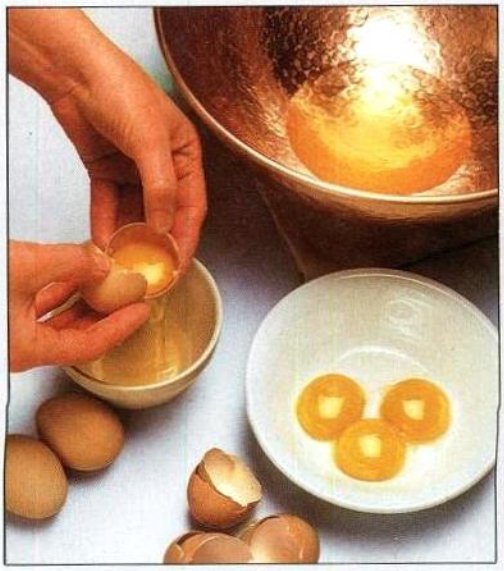
Французскую меренгу приготовить просто. Сначала взбиваются отдельно белки, затем постепенно добавляется сахар (направо, сверху). Такая меренга более всего подходит для простых форм, которые после выпечки становятся маленькими безе для начинки и украшения *(стр. 28—31)*.

Для итальянской меренги сахар прибавляется к белкам в форме кипящего сиропа *(справа, внизу)*. Этот метод соединения частично приготовленных ингредиентов без дальнейшего выпекания используется для легких муссов и сливочного крема *(стр. 17)*. Итальянская меренга также идеальна для декоративных поверхностей, которым нужно немного времени в печи для того, чтобы их украсить.

Третий тип меренги — шведский — делается путем взбивания белка с сахаром над кипящей водой *(стр. 9, внизу)*. Так получается густая масса, которая подходит для сложных безе и витиеватых украшений.

Какую бы смесь вы ни делали, в белки не должно попасть ни одного грамма желтка, который помешает белкам полностью подняться. Посуда, в которой вы будете взбивать белки, должна быть стеклянной или фарфоровой, чтобы к ней не приставал жир. Лучше всего медная посуда, потому что медь хорошо реагирует на яичные белки, что способствует созданию жесткой пены.

Французскую меренгу нужно выпекать сразу после приготовления, потому что она легко впитывает влагу и начинает опадать. Итальянскую и шведскую смеси сохраняют в течение нескольких часов перед употреблением, чтобы они покрылись корочкой.



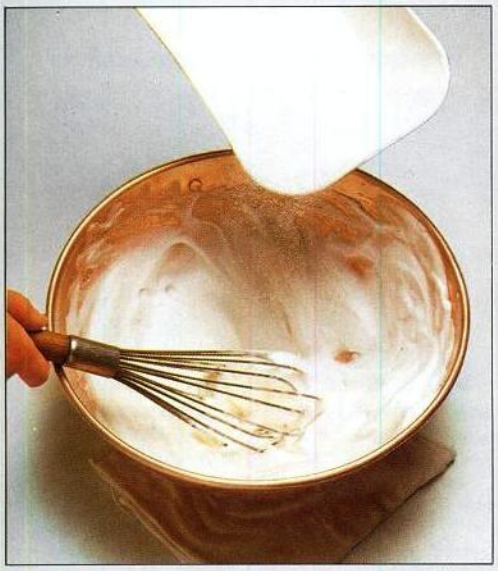
1 **Разделить яйца.** Над маленькой чашкой расколите яйцо на две половинки, переливая желток из одной половинки скорлупы в другую, белок слейте в чашку. Вылейте желток во вторую чашку, а белок в большую миску. Разделите следующие яйца таким же образом. Сохраните желтки для использования в других рецептах.

2 **Взбить белки.** Используя венчик, медленно спиралеобразными движениями взбивайте белки. Когда же образуется полупрозрачная пена, взбивайте быстрее, круговыми движениями, для того чтобы белки больше насыщались воздухом.

Меренга, сделанная с кипящим сиропом

1 **Добавить сироп.** Приготовьте сироп и доведите его до твердого шарика. Разделите яйцо и взбивайте белки до появления жестких верхушек в пене *(наверху 1 и 2)*. Постоянно взбивая белки, влейте кипящий сироп тоненькой струйкой *(наверху)*. Лучше это делать вдвоем.

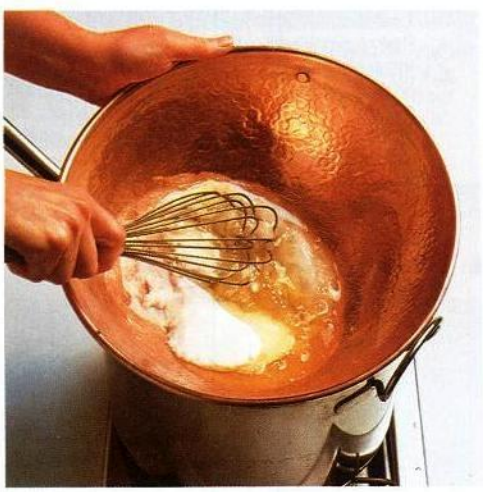
2 **Закончить меренгу.** Когда весь сироп будет взбит с белками, продолжайте энергично взбивать, пока смесь не остынет. Остыв, меренга будет очень плотной, блестящей и готовой к использованию *(наверху)*.



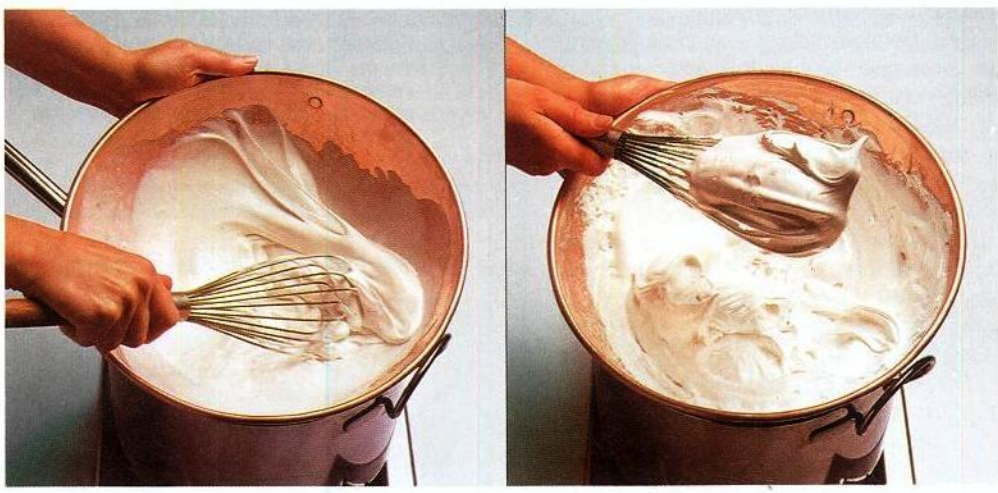
3 **Добавить сахар.** Продолжайте взбивать белки до тех пор, пока жесткие кончики не появятся на пене, когда вы поднимете ее из чашки. Всыпьте немного сахарной пудры в белок *(наверху)*. Взбивайте сахар с белками до тех пор, пока смесь не станет жесткой и блестящей.

4 **Завершить приготовление меренги.** Всыпайте понемногу сахарной пудры во взбитые белки. Взбивайте тщательно после каждой добавленной щепотки, до тех пор, пока смесь снова не приобретет своей жесткой основы и блеска. Когда весь сахар будет вмешан, меренга станет жесткой и гладкой *(наверху)*.

Жесткая меренга, взбитая над паром



1 **Взбить белки и сахар.** Доведите воду до кипения на слабом огне. Отделите яичный белок и влейте его в большую миску; добавьте сахара. Поставьте миску поверх кастрюли, так, чтобы дно миски не касалось воды. Осторожно взбивайте белки, пока сахар не растает *(наверху)*.



2 **Взбить меренгу.** Взбить белки и сахар с большой скоростью, до тех пор, пока она не станет белой и пенистой *(сверху, слева)*; продолжайте взбивать, приподнимая белок так, чтобы он насыщался воздухом. Взбивайте до тех пор, пока меренга не станет плотной и блестящей и на ней не появятся жесткие кончики *(наверху справа)*.

ШОКОЛАДНЫЙ КОМПЕНДИУМ

Шоколад используется в кондитерских изделиях в различных вариантах. Растопленный, он легко смешивается с начинкой и тестом, придавая им необычный цвет и соблазнительный вкус. Шоколад может служить глазурью для покрытия пирожных и пирожков. А поскольку он податлив и когда теплый, и когда остынет, то шоколаду придают различные формы и делают из него очаровательные украшения.

Шоколад — это смесь порошка какао и масла какао, в которую добавляют растительных жиров, молока и сахара. Чем выше пропорция жиров в шоколаде, тем он мягче. Если в шоколад не добавляется молоко, его называют простым; степень сладости зависит, конечно, от количества сахара. В кондитерских изделиях используется шоколад мягкий и твердый, простой шоколад — горький или полусладкий.

Особенностью мягкого шоколада является его текучесть. Он тает до жидкой консистенции, которая идеальна для украшения пирожных и меренги. Он также может быть раскатан тонким слоем *(справа, внизу)*, затем, застыв, может преобразиться в декоративные завитушки и другие украшения. Шоколад легко опаляется, если его растапливать на открытом огне. Поэтому это лучше делать в миске, поставив ее на кастрюлю с горячей водой *(справа)*.

Для большинства изделий выбирается твердый шоколад; он содержит больше масла какао и имеет лучший вкус, чем мягкий шоколад. Он хорошо режется и натирается *(наверху, справа)* для получения простых украшений, как шоколадная стружка и завитки.

Растаявший твердый шоколад разливают и дают застыть *(стр. 11, внизу)*, чтобы затем сделать украшения, которые придают пирожным привлекательный и аппетитный вид.

Для большинства вкуснейших начинок и глазури твердый шоколад смешивается с двойным кремом и маслом. Смешанный с маслом, сахаром, специями и молоком шоколад становится глянцевым и хрустящим *(стр. 11, наверху; рецепт на стр. 165)*. Горячий шоколад с двойным кремом образует еще и замечательное покрытие. Эта же смесь, охлажденная и взбитая до состояния легкой воздушной массы, образует классическую начинку, известную как ганаше *(стр. 11, центр; рецепт на стр. 167)*.

Строгание острым ножом

Нарезание шоколада. Разделите плитку твердого шоколада на куски. Используйте большой острый нож. Нажмите на его конец одной рукой. Осторожно надавливая на лезвие, дугообразно поворачивайте его вперед и назад. Так вы получите стружки.

Натирание завиточков

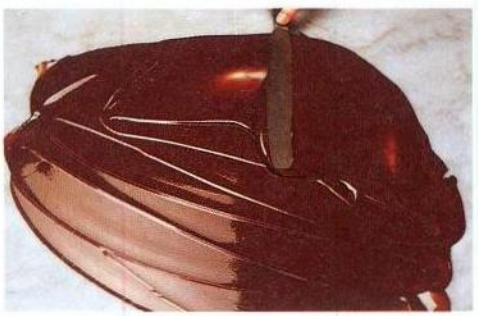
Натирание шоколада. Разделите плитку шоколада на большие куски. Натирайте шоколад на крупной терке, старясь делать длинные завитки.

Равномерное размягчение над паром

1 **Нарезать мягкий шоколад.** Большим ножом нарежьте плитку шоколада на куски *(наверху)*. Положите кусочки в жаростойкую миску и прочно установите ее на кастрюлю.

2 **Растопить шоколад.** Кастрюлю наполните водой на четверть, поставьте на огонь, доведите до кипения. Сняв кастрюлю с огня, поставьте на нее миску с шоколадом и помешивайте его до получения однородной массы.

Формирование маленьких украшений



1 **Расмазать шоколаднуюмассу** *(илл. наверху)* и вылейте его на мраморную плитку или противень. Металлической лопаточкой размажьте шоколад тонким слоем *(наверху)* и оставьте остывать.

2 **Сформировать украшения.** Установите лопаточку под небольшим углом к шоколаду и нажмите на кончик ножа. Тонкий слой шоколада закрутится бутончиком, который можно перенести на поднос.

Глазурь, взбитая надо льдом

1 **Размягчить шоколад и масло.** Разломите плитку шоколада на маленькие равные куски. Положите их в кастрюлю с кубиками масла и поставьте кастрюлю на медленный огонь. Помешивайте деревянной ложкой, пока шоколад не растает.

2 **Добавить молоко.** Вмешайте в смесь шоколада и масла сахарную пудру, соль и ванилин. Влейте молока *(сверху)* и взбивайте на медленном огне, пока не образуется однородная масса. Снимите кастрюлю с огня.

3 **Уплотнить глазурью.** Частично наполните большую миску водой и ледяными кубиками. Поставьте туда кастрюлю. Взбивайте глазурь деревянной ложкой в течение 5 минут, пока она не перестанет прилипать к ложке.

Вымешивание до готовности

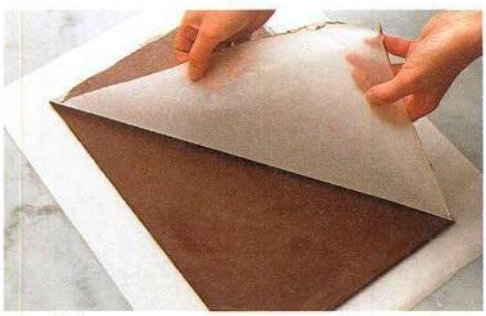
1 **Нагреть ингридиенты**. Нарубите твердый шоколад (лучше полусладкий). Влейте двойной крем в кастрюлю и поставьте на медленный огонь. Растопите шоколад и размешивайте в течение 10 минут.

2 **Взбить смесь**. Вылейте смесь в миску, накройте пластиковой пленкой и поставьте в холодильник на несколько часов или на всю ночь. Затем поставьте миску на сырую тряпку и тщательно взбивайте смесь.

3 **Завершить этап приготовление ганаше**. Продолжайте взбивать смесь, пока масса не удвоится в размере и не станет воздушной (10—15 минут вручную или 5—10 минут электрическим миксером).

Аккуратное разделение на тоненькие квадратики

1 **Разровнять шоколад**. Смажьте маслом шведский противень: проложите вощеной бумагой. Растопите твердый шоколад над горячей водой, влейте в противень слоем 3 мм. Разровняйте лопаточкой.



2 **Сформировать шоколадный лист**. Поставьте шоколад в холодное место примерно на 30 минут. Положите на поверхность вощеную бумагу; переверните поднос вверх дном. Снимите поднос и удалите бумагу.

3 **Разделить на квадратики**. Используя длинный острый нож или декоративный резец, разделите шоколадный лист на квадратики, сначала вдоль, затем поперек *(наверху)*.

ПОДГОТОВКА ОРЕХОВ

Орехи совершенно необходимы в приготовлении кондитерских изделий. Орехи могут быть использованы как украшения везде: от пти фур до пончиков. Нарезанные, натертые и измельченные, они придают необычный вкус начинкам, тесту, меренге и пастам. Орехи также комбинируются с сахаром для приготовления марципанов *(стр. 13, центр; рецепт на стр. 166)* или для приготовления пралине, хрупкой сладости *(илл. внизу, рецепты на стр. 167)*, которая придает хрустящую основу сливочному маслу и меренге.

После того, как орехи вынуты из скорлупы, с них обычно снимают кожицу, которая придает им горьковатый вкус. Миндаль и фисташки легче очищаются после кипячения *(вверху справа)*. Большинство других орехов легко очищаются после сухой жарки *(стр. 13, наверху слева)*. Твердая внутренняя кожура кокоса удаляется ножом *(справа)*.

Орехи лучше всего резать тяжелым ножом *(стр. 1, верх, середина)* или измельчать в процессоре *(стр. 13, сверху справа)*. Измельченные орехи, обычно миндаль, смешиваются с сахарной пудрой и затем с белками для приготовления марципанов. Замешенную в небольшой миске смесь затем раскатывают на столе и используют как начинку или украшения.

Целиковые или измельченные орехи, соединенные с сахаром или карамелью представляют собой пралине. Из орехов, смешанных с сахарным сиропом, получают белое пралине. В обоих случаях смесь остужают и затем растирают до состояния порошка.

Бланшировка

1 **Очищение от кожуры.** Выложите очищенные от скорлупы орехи, например миндаль, в кастрюлю с кипящей водой *(наверху)*; варить их одну минуту. Затем высушить.

2 **Растирание кожицы.** Расстелите полотенце и на один его край выложите вареные орехи; сверху положите другой край полотенца *(вверху)*. Энергично разотрите орехи в полотенце, пока с каждого не счистится кожица.

Открыть и измельчить кокос

1 **Расколоть кокос.** Снять волоски, чтобы открылся шов. Проколоть его штопором и слить жидкость. Используя спинку топорика, расколите кокос у основания, тогда он откроется по шву.

2 **Натереть внутренность.** Используя нож, разделите мякоть кокоса на две части. При помощи ножа отделите мякоть от корки. Выбросьте коричневую корку. Мелко натрите мякоть *(вверху)*.

Пралине: хрупкое соединение орехов и карамели

1 **Сварить орехи в сахаре.** Положите бланшированные орехи и сахар в тяжелую кастрюлю. Деревянной ложкой помешивайте на небольшом огне, пока сахар не растает и не станет цвета бледного янтаря. Снимите кастрюлю с огня.

2 **Охладить смесь.** Вылейте смесь на смазанную маслом мраморную плитку или на противень. Пока смесь горячая, быстро размажьте ее ложкой и оставьте остывать до затвердения.

3 **Размолоть пралине.** Разделите остывшее пралине на куски и положите в крепкий пластиковый пакет. Крепко держа его одной рукой, скалкой расколите пралине до состояния грубой крошки.

Обжаренная тонкая шкурка

Очищение жареных орехов. Выложите орехи, например, на противень. Жарьте при температуре 170°С в духовке в течение 10 минут. Затем высыпьте орехи на поднос. Снимите с них кожицу.

Удобный метод рубки орехов

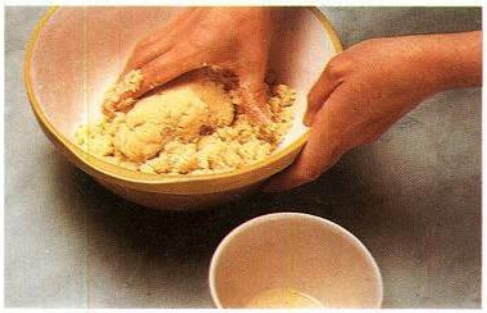
Нарезание орехов. Используя тяжелый нож, крупно нарежьте орехи, например, орех пекан. Нажав на конец ножа, одной рукой дугообразно поворачивайте лезвие вперед и назад, чтобы аккуратнее нарезать орехи.

Измельчение орехов

Измельчение орехов. Положите очищенные орехи, например, миндаль, в процессор. Измельчайте короткими включениями, используя лопаточку для счищения орехов с боков процессора. Измельчайте орехи до получения массы, похожей на грубо смолотую муку.

Плотная паста из измельченного миндаля

1 **Смешать орехи и сахар**. Отожмите лимонный сок и немного взбейте белки. Бланшируйте орехи, измельчите их в процессоре и высыпьте в миску. Смешайте сахар с измельченными орехами *(наверху)*.



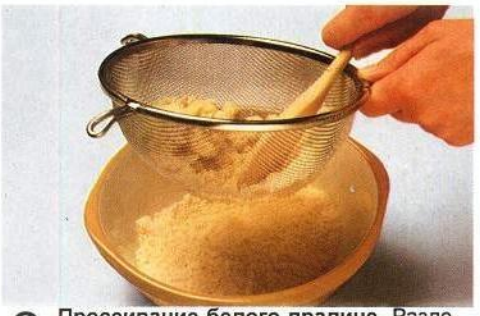
2 **Добавить белки**. В измельченные орехи постепенно вмешивайте лимонный сок и яичный белок. Добавьте еще яиц, понемногу вымешивайте вручную до образования тугой массы.

3 **Вымесить массу**. Посыпьте поверхность стола или мраморную плитку сахарной пудрой. Соберите полученную массу в шар и легонько его вымесите, но не перестарайтесь, иначе она станет слишком маслянистой.

4 **Просеить пралине**. Положите пралине в крупное металлическое сито, поставленное над миской. Пальцами протолкните пралине через сито. Большие куски сложите в пакет и снова их размолите.

Белое пралине: мягкий вариант

1 **Добавление орехов**. Доведите сахарный сироп до состояния твердого шарика *(стр. 6)*. Снимите с огня, добавьте тщательно измельченные орехи и перемешайте с сиропом. Вылейте смесь на смазанную маслом мраморную плитку, размажьте и дайте остыть.



2 **Просеивание белого пралине**. Разломайте остывшее пралине на куски. Деревянной ложкой разотрите пралине через металлическое сито *(наверху)*.

РАДУЖНЫЕ ЦВЕТА ФРУКТОВОЙ ГЛАЗУРИ

Фруктовое пюре, сиропы и глазури придают вкус, цвет и блеск маленьким пирожным и булочкам, а также используются как вполне съедобный клей для составных частей кондитерских изделий.

Пюре делается из мягких свежих фруктов, таких как клубника и малина *(справа)*, или легко приготовляемых яблок, абрикосов или персиков. Пюре может быть смешано со взбитым кремом для использования как начинки или оформления. Фруктовое пюре может также сочетаться с легким сахарным сиропом *(стр. 6)* для украшения меренги.

Фруктовые сиропы делаются с добавлением к легкому сахарному сиропу фруктовых соков тропических фруктов, указанных здесь *(справа, центр)*. Сиропы наносятся на бисквиты, чтобы смягчить их и придать им вкус.

Фруктовая глазурь содержит больше сахара, чем фруктовый сироп. Глазурь, текучая, пока теплая, становится твердой и глянцевой, когда остывает. Этот блеск придает привлекательность тортикам и саваринам *(стр. 7)*. Глазурь также скрепляет поверхность пирожных и бисквитов.

Простейшая фруктовая глазурь делается из фруктового джема, который протирается через сито, чтобы удалить затвердения *(справа наверху)*. Абрикосовый джем имеет нежный вкус и подходит, когда вашему изделию необходим неяркий цвет. Для более теплых тонов используется джем из малины или из клубники.

Другие виды глазури готовятся путем варки свежих фруктов в сахарном сиропе, после чего сироп сливают, чтобы уплотнить массу и концентрировать ее вкус. Из свежей красной смородины готовится замечательная розовая глазурь. Вареные ягоды используются в тарталетках.

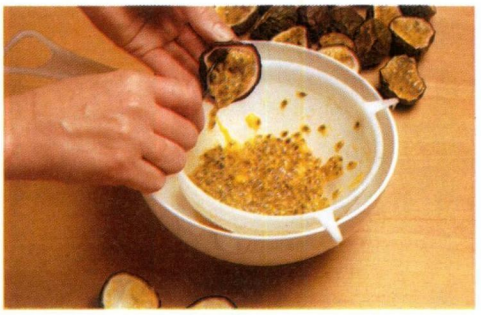
Изготовление клубничного пюре

Протереть клубнику через сито. Очистите ягоды клубники от листьев и кожицы, положите их в нейлоновое сито поставленное над миской. Деревянной ложкой протрите ягоды через сито.

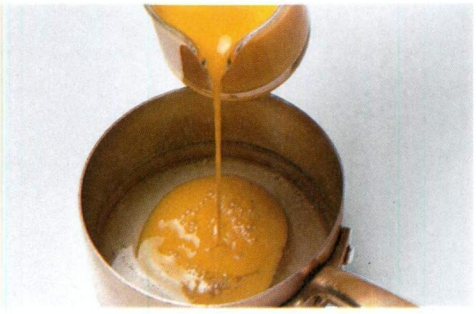
Абрикосовая глазурь

Протереть джем. Подогрейте абрикосовый джем на медленном огне, пока он не станет жидким. Удалите твердые кусочки, протерев жидкий джем через плотное сито *(наверху)*. Подогрейте глазурь перед употреблением.

Блеск тропических фруктов



1 **Удалить мякоть.** Разделите ягоды пополам. Чайной ложкой выложите мякоть в ситечко *(наверху)*, кожицу выкиньте. Протрите мякоть через ситечко. Выкиньте семечки.

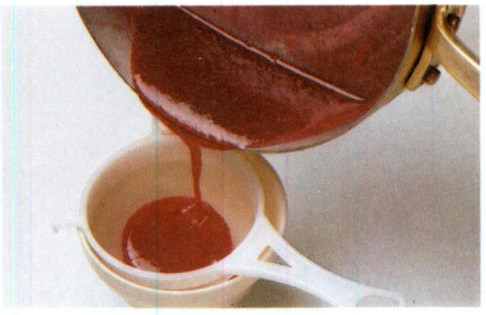


2 **Закончить сироп**. Вылейте полученный сок в мерный кувшин. Добавьте равное количество сахарного сиропа. Вылейте смесь в кастрюлю *(наверху)*, поставьте кастрюлю на медленный огонь и помешивайте до получения однородной жидкости.

Рубиновый сироп из красной смородины

1 **Удалить веточки**. Прополоскайте красную смородину и высушите ее в дуршлаге. Вилкой осторожно снимите ягоды с веточек.

2 **Сварить ягоды**. Высыпьте ягоды в широкую кастрюлю, в которой начал закипать сахарный сироп и варите их не помешивая около двух минут. Шумовкой выложите ягоды в миску *(наверху)*.



3 **Процедить сироп**.Кипятите сироп, пока он не превратится в плотную глазурь. Для удаления затвердений процедите глазурь через дуршлаг.

АЗБУКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЛАЗУРИ И НАЧИНОК

Основная привлекательность кондитерских изделий заключается в их украшении и начинке. Глазурь — это в основном сахарная паста с различными вкусовыми добавками и достаточно жидкая, чтобы литься и растекаться тонким слоем. Начинки обычно более существенны. Они варьируются от обычного фруктового джема до кремов и муссов.

Простейшая глазурь — это глясе *(справа; рецепт на стр. 166)*, паста из сахарной пудры, теплой воды или фруктового сока, которые образуют полупрозрачную, не совсем твердую глазурь. Более твердую матовую глазурь делают смешивая сахар и яичные белки *(справа, внизу; рецепт на стр. 166)*. Эта глазурь под названием «королевская» легко размазывается и быстро затвердевает.

Третья глазурь, карамель *(стр. 16, сверху, рецепт на стр. 165)* — это сахарный сироп, который доводится до кристаллизации. После приготовления через некоторое время карамель постепенно смягчается и становится гладкой. Перед употреблением полученную глазурь подогревают и разбавляют водой или легким сахарным сиропом.

Две наиболее распространенные начинки демонстрируются на обороте — ѣливочный и кондитерский кремы. Сливочный крем *(стр. 16, центр; рецепт на стр. 166)* состоит из желтков, взбитых с горячим сахарным сиропом и маслом. Вы можете добавить туда растопленный шоколад, немного апельсинового или лимонного сока для пикантности, хорошо размолотые орехи или пралине. Специальный легкий сливочный крем содержит итальянскую меренгу с размягченным маслом *(стр. 17, центр, слева; рецепт на стр. 167)*.

Кондитерский крем *(стр. 16, внизу, рецепт на стр. 166)* также содержит взбитые желтки и сахар, но в этом случае добавляются мука и молоко для получения заварного крема. Кондитерский крем выдерживает длительное приготовление: его можно резать на различные формы и подсушивать на горячем растительном масле *(стр. 90)* или комбинировать с шу и даже печь как необычные начинки *(стр. 62)*.

Другие кондитерские начинки — это фруктовые муссы, которые представлены здесь тропическими фруктами *(стр. 17, справа; рецепт на стр. 167)*. Сок вначале смешивается с небольшим количеством желатина, затем соединяется с меренгой, чтобы сделать мусс воздушным, а потом — с двойным кремом для обогащения вкуса.

Глясе: простейшее покрытие из сахарной пудры

1 **Добавить жидкости**. Просейте сахарную пудру над миской, чтобы устранить комочки. В кастрюле подогрейте воду, пока она не станет теплой. Вливайте воду по ложечке в маленькую ямочку сделанную в сахаре *(сверху)*, вмешивая после каждого добавления.

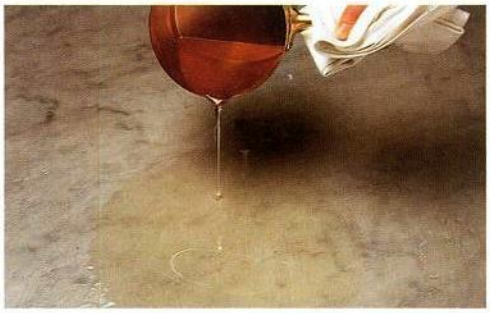
2 **Взбить глазурь**. Добавьте достаточно воды, чтобы получилась легкая, жидкая масса. Взбивайте глазурь, пока она как следует не смешается *(сверху)*. Проверяйте консистенцию, добавляя понемногу воды при необходимости. Готовая глазурь должна покрывать ложку тонким слоем. Используйте немедленно.

«Королевская» глазурь. Густая паста из сахара и яичных белков

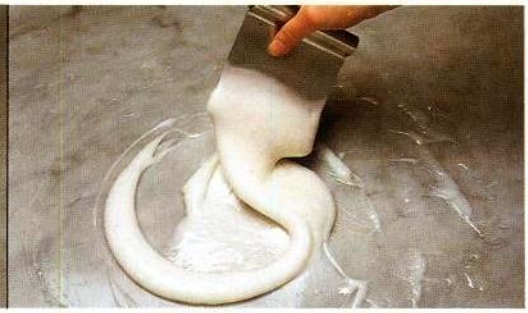
1 **Вмешивание сахара**. Разделите яйца: сохраните белки, а желтки оставьте для других целей. Просейте сахарную пудру. Отожмите лимонный сок. Постепенно вмешивайте понемногу сахара в белки *(наверху)*, затем добавьте лимонный сок.

2 **Завершающий этап приготовления глазури**. Ложкой, электрическим миксером или венчиком энергично взбейте смесь, пока она не станет гладкой и воздушной. Постепенно вмешивайте оставшийся сахар и продолжайте взбивать смесь, пока она не станет густой — около 15 минут вручную или 7 минут электрическим миксером. Немедленно используйте глазурь или накройте ее сырой тряпочкой, чтобы защитить от засыхания.

Карамель: сироп, взбитый до атласной гладкости



1 Слегка протрите мраморную плитку или противень водой. Доведите сахарный сироп до степени мягкого шарика *(стр. 6)*, налейте его на плитку *(наверху)* и оставьте остывать на несколько минут.



2 **Как делать сироп.** Мокрой лопаточкой быстро поднимая края сиропа, как бы заворачивайте их в центр *(наверху, слева)*. Когда сироп станет более тягучим, помешивайте его спиралеобразными движениями, пока он не станет совсем густым, в течение 10 минут.

Сливочный крем: классическая смесь яиц и масла

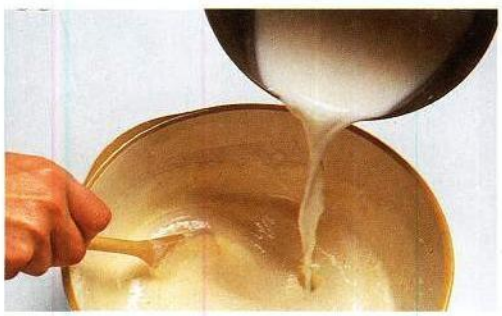
1 **Добавить сахарный сироп.** Разделите яйца и взбейте желтки. Постепенно взбивайте горячий сахарный сироп, приготовленный до степени тонкой нити *(стр. 6)*. Продолжайте взбивать, пока смесь не станет густой и воздушной.

2 **Вмешать масло.** Размягчите масло при комнатной температуре и взбейте его. Добавьте желток и сироп постепенно *(наверху)*. Мешайте, пока ингредиенты окончательно не растворятся.

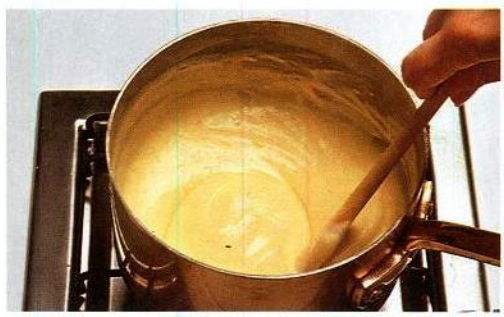
3 **Закончить приготовление крема.** Продолжайте взбивать смесь, пока она не станет гладкой и блестящей. Используйте крем сразу же или положите его в контейнер или морозильник на неделю.

Кондитерский крем: для различного использования

1 **Смешать ингредиенты.** Просейте муку и соль в маленькую миску. Положите желтки и сахар в миску, в которой будете смешивать, взбивайте желтки деревянной ложкой, пока они не станут бледными и воздушными *(наверху)*. Добавьте муку и вмешайте ее.

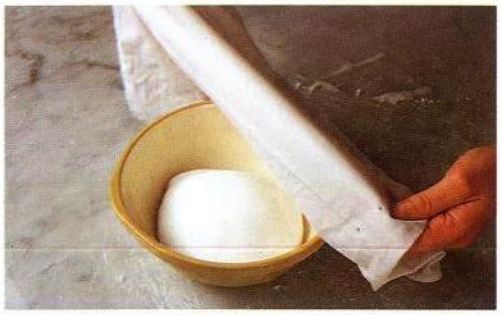


2 **Добавить горячего молока.** В большую кастрюлю налейте молока и доведите его до кипения. Постепенно влейте молоко в муку, наливая его тонкой струйкой и одновременно помешивая, до получения однородной массы.



3 **Сварить крем.** Выложите смесь в кастрюлю и поставьте ее на средний огонь. Постоянно помешивая, доведите ее до кипения. Варите, помешивая, не более двух минут.

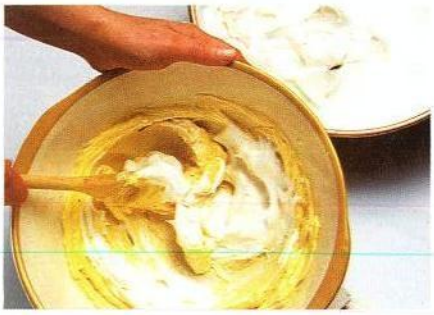
3 **Вымесить карамель.** Намочите руки и соберите карамель в шарик. Вымешайте, надавливая руками, пока карамель не станет ровной от 5 до 10 минут.



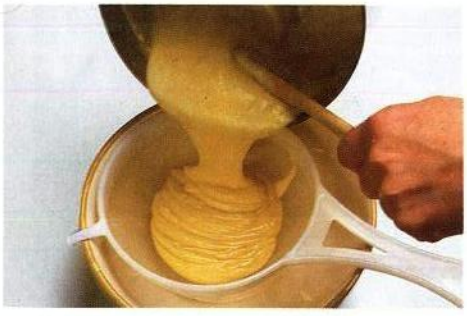
4 **Довести карамель до нужной кондиции.** Положите шарик карамели в миску. Покройте миску сырой тряпкой, чтобы предохранить карамель от засыхания. Оставьте ее в прохладном месте на 24 часа.

5 **Растопить карамель.** Поставьте миску с карамелью на кастрюлю, до половины наполненную водой. На медленном огне растопите карамель, разведите ее до консистенции густого крема сахарным сиропом, как здесь, или водой.

Сливочный крем с меренгой



Приготовьте итальянскую меренгу *(стр. 8)*, используя сироп с ванилью. Взбейте масло, постепенно мешайте его в меренгу. Затем взбейте смесь до получения однородной пышной массы.



4 **Просеить крем.** Чтобы удостоверить-ся, что крем хорошо взбит, пропустите его через сито. Дайте крему остыть и сразу используйте или, накрыв пластиковой пленкой, поставьте в холодильник на два дня.

Фруктовый мусс: нежное сочетание желатина и крема

1 **Просеить желатин.** Приготовьте фруктовый сок, например из тропических фруктов (фейхоа) *(стр. 14)*. Налейте немного сока в кастрюлю, всыпьте щепотку желатина. Оставьте его впитать жидкость примерно на 15 минут.

2 **Добавить оставшийся сок.** Поставьте кастрюлю на медленный огонь. Мешайте до получения однородной массы, снимите кастрюлю с огня. Подогрейте оставшийся фруктовый сок, добавьте к желатиновой смеси *(наверху)*; оставьте остудить.

3 **Добавить меренгу.** Приготовьте итальянскую меренгу *(стр. 8)*. Взбейте двойной крем. Постепенно добавляйте фруктовый сок и желатиновую смесь в меренгу. Лопаточной осторожно смешайте.

4 **Завершить приготовление мусса.** Перемешайте все до получения однородной массы. Используйте действия, как при взбивании крема.

УКРАШЕНИЯ: ИНСТРУМЕНТЫ И ТЕХНИКА

В царстве кондитерских украшений кондитерский мешочек занимает ведущее место. Само приспособление невероятно простое: конической формы мешочек, наполненный сахарной глазурью и с целым или формированным металлическим наконечником. Но с этим элементарным устройством, имея даже небольшую практику, вы сможете сделать изысканные украшения, которые изображены здесь и на следующих страницах.

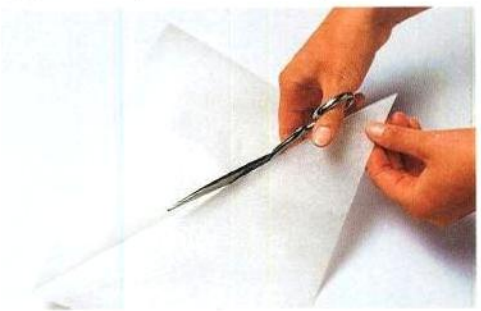
Кондитерские мешочки фабричного производства легко приобрести. Но еще легче сделать самим из бумаги *(справа)*. Изготовление кондитерских мешочков в домашних условиях занимает не много времени. Они прекрасно используются, когда необходимо небольшое количество глазури, для маленьких пирожных. Если вам нужны украшения разных цветов, сделайте несколько мешочков и выбрасывайте их после использования. Образец украшения зависит от размера отверстия в мешочке. Для линий и точек отрежьте кончик мешочка; чем меньше бумаги вы отрежете, тем аккуратнее выйдет украшение. Для рифленого узора листочков и лепестков используйте V-образное отверстие мешочка, а для более сложных моделей используйте наконечники фабричного производства.

Простые линии наносятся прямо на пирожное. Более сложные украшения, такие как цветы, лучше делать отдельно и затем переносить на готовое изделие. Для этих хрупких изделий используйте королевскую глазурь, которая становится очень жесткой. Сложные формы трудно делать на плоской поверхности. Профессиональные кулинары делают цветочки на маленькой платформе, называемой «цветочный гвоздь», который легко поворачивать в нужное положение. Вы можете купить это приспособление в специализированных магазинах, но прекрасную замену можно легко сделать из пробки и шила *(справа, центр)*.

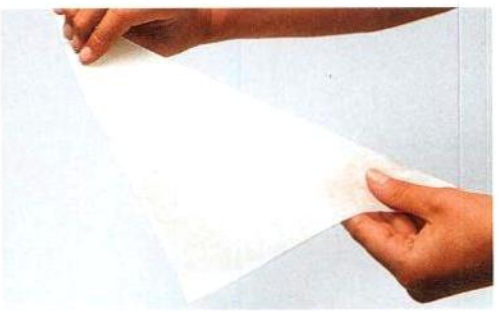
Тонкие украшения, известные как кружево *(справа)*, лучше всего делать с помощью аккуратного рисунка. Глазурь, например, выдавливается на силиконовую бумагу, положенную сверху рисунка, который может быть использован и в дальнейшем.

И цветы, и кружево должны высохнуть, прежде чем вы перенесете их на другую поверхность. Если вы сделали украшения заранее, оставьте их без перемещений на бумаге, чтобы не повредить. Они хорошо сохраняются в контейнере, а шоколадные украшения лучше всего использовать через неделю.

Сделать бумажный кондитерский мешочек



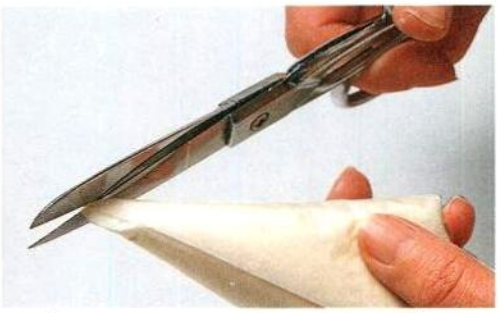
1 Отрежьте четырехугольник жиронепроницаемой бумаги — 25×20 см. Сложите его по диагонали, затем разрежьте по линии сгиба *(сверху)*, сохраните один треугольник.



2 Возьмите треугольник за меньшие его углы, направив от себя угол, равный 90°.

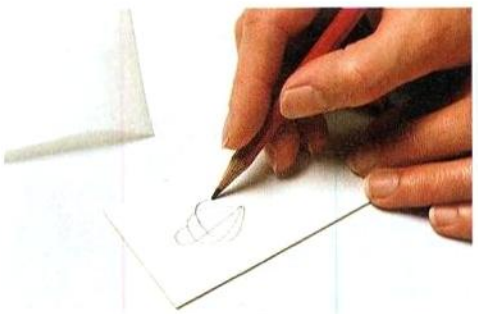
Нарцисс на цветочном гвозде

1 **Сделать цветочный гвоздь.** Воткните небольшое шило в основание пробки *(наверху)*. Нарежьте лист вощеной бумаги маленькими квадратиками. Прикрепите кусочек бумаги к другому концу пробки небольшим количеством глазури.

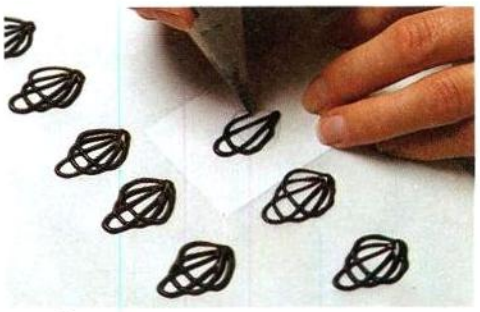


2 **Отрезать лепестковое отверстие.** Наполните мешочек на две трети королевской глазурью. Сложите верхнюю часть мешочка, чтобы закрыть глазурь. Отрежьте кончик пакета по диагонали для получения V-образного отверстия *(наверху)*.

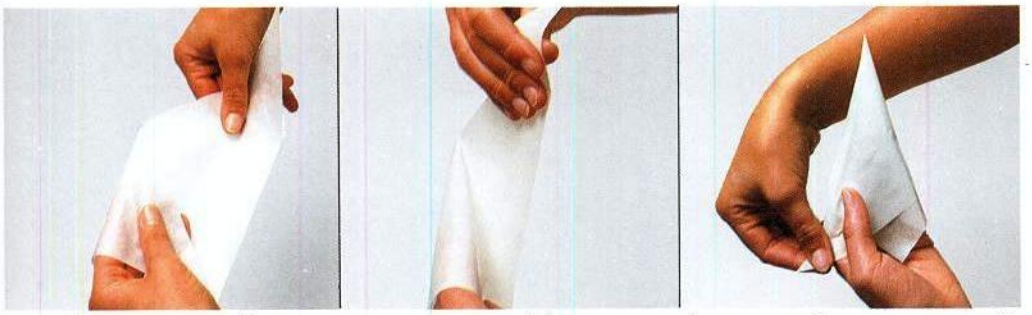
Шоколадная филигрань



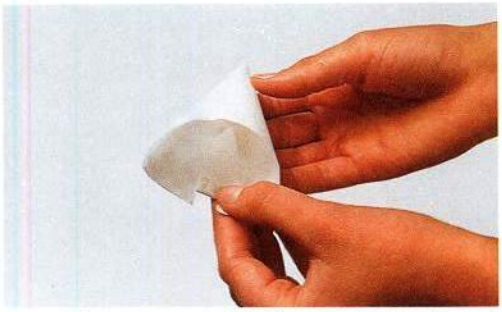
1 Нарисуйте узор на небольшом листе картона. Наложите сверху силиконовую бумагу. Растопите шоколад *(стр. 10)*; уплотните его сахарным сиропом. Наполните кондитерский мешочек шоколадом.



2 Отрежьте маленькое отверстие в мешочке. Мягко надавливая, наносите шоколад по линии рисунка *(наверху)*.

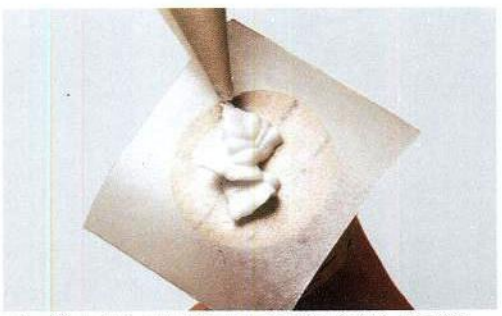


3 **Сделать конус.** Держа левую руку под правой *(наверху слева)*, заверните бумагу вокруг левой руки, чтобы сделать конус *(наверху, центр)*. Поверните бумагу правой рукой на себя, чтобы образовать как можно более острый угол *(наверху справа)*.

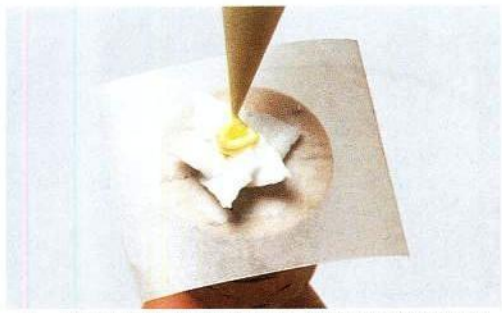


4 **Закрепить конус.** Заложите угол, находящийся в вашей правой руке, внутрь конуса. Сделайте два маленьких надреза с того края, который держите в руках, и зажмите между ними бумагу, чтобы сохранить конус от разрушения *(наверху)*.

3 **Нанести первый лепесток.** Левой рукой держите цветочный гвоздь. Мешочек расположите под углом 45°. Начиная от центра бумажного квадрата, едва надавливая на мешочек, проложите лепесток сначала назад, затем вперед, так чтобы глазурь легла волнами.

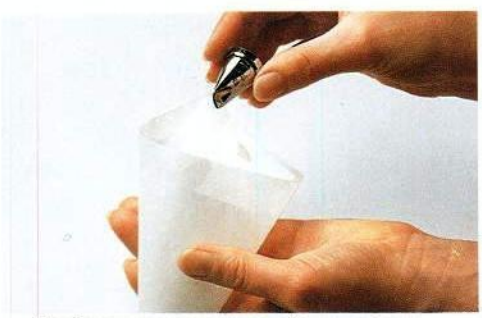


4 **Сделать другие лепестки.** Когда лепестки получились около 5 мм в длину, перемещайте мешочек и продолжайте делать лепестки по кругу, частично перекрывая один другим *(наверху)*.

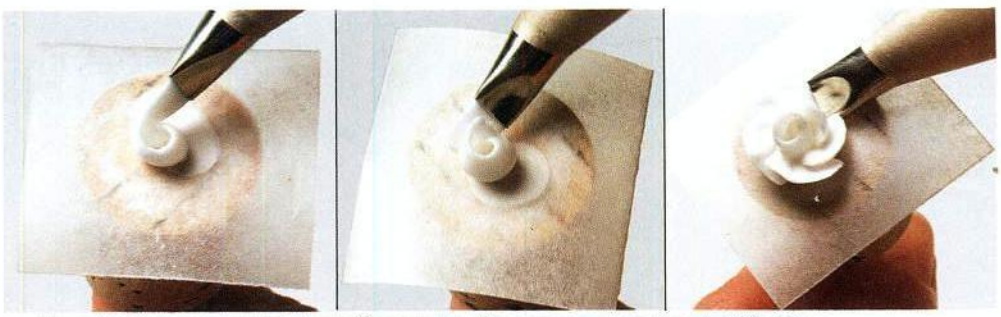


5 **Закончить украшение.** Наполните кондитерский мешочек королевской глазурью контрастного цвета. Отрежьте маленькое отверстие и держите мешочек перпендикулярно к цветку. Затем выдавите в центр колечко.

Сделать розу лепестковым наконечником



1 Подберите металлический наконечник. Сделайте бумажный кондитерский мешочек, отрежьте его кончик на 1 см. Насадите металлический наконечник Сделайте цветочный гвоздь.



2 Наполните мешочек королевской глазурью. Выдавите в центр завиток. Затем, поворачивая гвоздь против часовой стрелки, выдавливайте лепестки один поверх другого и вокруг первого завитка *(внизу справа)*, начиная и заканчивая у основания.

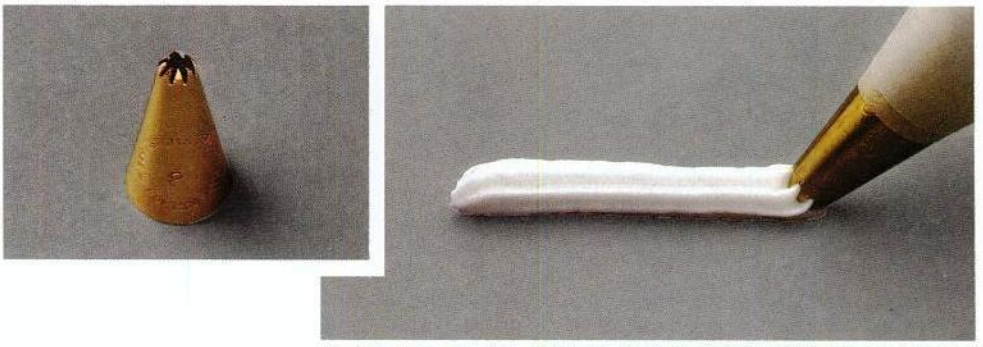
УКРАШЕНИЯ ИЗ КОНДИТЕРСКОГО МЕШОЧКА: НАСАДКА «ЗВЕЗДОЧКА»

«Звездочка» — самая универсальная из всех промышленных насадок. Она создает рифленые украшения из глазури, которые путем управления кондитерским мешочком и разными способами надавливания вы можете превратить в различные украшения, такие как линии, розетки, раковины и гребешки. «Звездочка» легко управляется как с глазурью, так и со сливочным кремом, взбитыми сливками, меренгой, если смесь достаточно жесткая и без комочков.

Простейшие прямые линии *(справа наверху)* могут быть перекрещены, чтобы получилась сетка. Розетки могут быть привлекательны и в единственном варианте *(справа, центр)* или они могут быть выложены рядком на пирожное пти фур. Передвигая кондитерский мешочек зигзагом, вы можете сделать широкий бордюрчик *(справа внизу)*. Кругообразными движениями можно сделать текучий узор *(стр. 21, наверху)*, который очень интересен для меренги, как и для маленького размера орнаментов. Новый росчерк достигается различным давлением на мешочек при каждом шаге *(стр. 21, центр)*. Меняя направление и степень надавливания, можно сделать хорошенькие волнистые гребешки *(стр. 21, внизу)*.

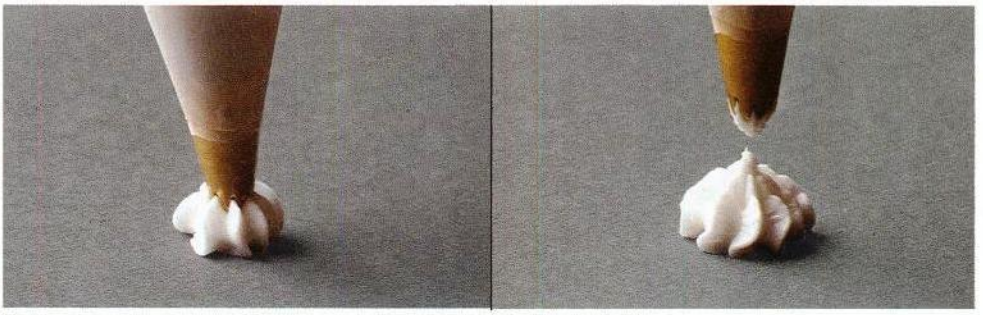
Прежде чем пытаться сделать эти украшения на пирожных, неплохо сначала потренироваться на какой-либо рабочей поверхности, на подносе или на тарелке. Держите кондитерский мешочек в одной руке и надавливайте на его кончик большим пальцем. Чтобы укрепить кондитерский мешочек, поддерживайте его другой рукой. Вначале нажимайте слабо, затем сильнее, если хотите получить линию потолще. Для лучшего завершения линии перестаньте надавливать и резко уберите мешочек.

Как сделать веревочку из глазури



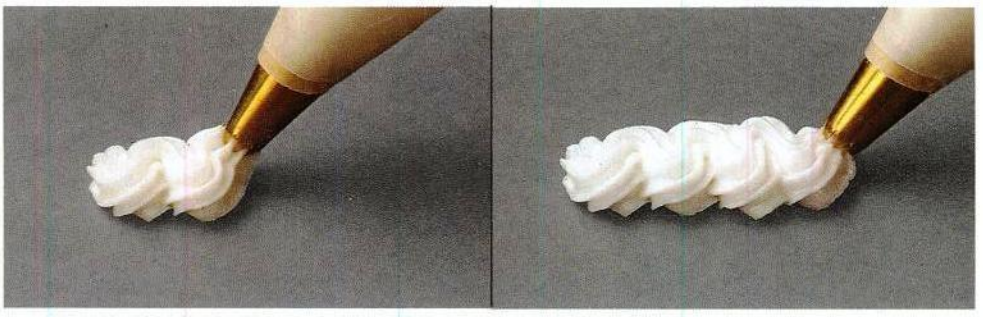
Рифленая линия. Держите кондитерский мешочек с насадкой «звездочка» под углом 45° и в 5 мм над поверхностью. Ведите мешочек по направлению к себе, поднимая его, когда глазурь попадает на поверхность. В конце опустите мешочек и резко уберите.

Одно движение для аккуратной розочки



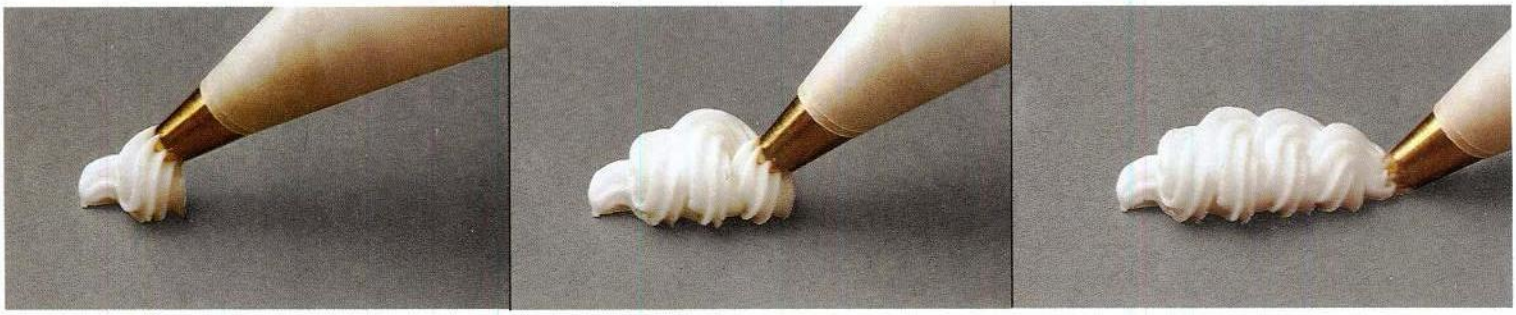
Легкое надавливание. Держите кондитерский мешочек перпендикулярно к рабочей поверхности, прямо над нею. Легко надавите, чтобы сделать розетку *(наверху слева)*. Когда получится необходимый размер розетки, перестаньте надавливать и уберите мешочек *(наверху справа)*.

Крупная линия



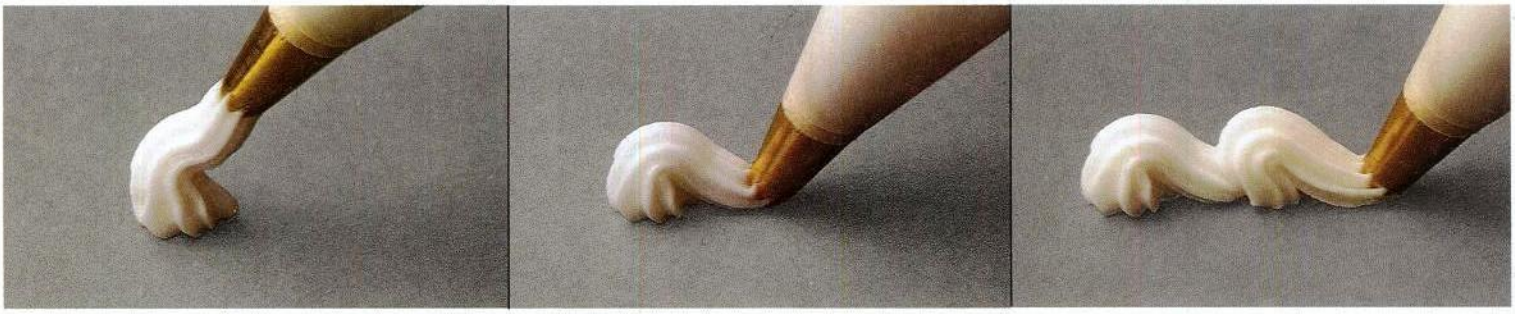
Изменение направления. Держите мешочек под углом 45° в 5 мм над поверхностью. Сделайте короткую линию влево, измените направление и сделайте короткую линию вправо, близко к первой. Продолжайте вести линию вправо и влево, чтобы получился плотный зигзаг из глазури.

Бесконечная спираль



Держите мешочек под углом 45°. Ведите короткую линию к себе, затем сделайте резкое движение влево. Поднимите мешочек над предыдущей линией *(наверху слева)*. Продолжайте выдавливать волнообразно, таким образом, чтобы спираль увеличивалась в размере к середине и затем уменьшалась к концу *(сверху центр и справа)*.

Волнистая группа ракушек



Держите мешочек под углом 45° над поверхностью. Выдавите маленький холмик, затем поднимите мешочек *(сверху слева)*, уменьшите давление и опустите мешочек по направлению к себе *(сверху, центр)*. Резко уберите его. Сделайте следующую ракушку, перекрывая кончик предыдущей *(центр, справа)*.

Бордюрчик из гребешков

Держите мешочек почти перпендикулярно и выдавите маленький холмик. Перестаньте давить, передвиньте мешочек направо *(слева, наверху)* в полукруг к холмику. Затем выйдите под холмик, чтобы сделать хвостик *(сверху, центр)*. Начинайте делать следующий гребешок над хвостиком предыдущего *(сверху справа)*.

УКРАШЕНИЯ ИЗ КОНДИТЕРСКОГО МЕШОЧКА: ОБРАЗЦЫ НАСАДОК

Если вы научились обращаться с кондитерским мешочком *(стр. 18—21)*, то можете экспериментировать с какими-либо из существующих насадок. Некоторые из них представлены здесь. Под каждой изображенной насадкой показаны образцы украшений, которые можно получить с их помощью. Если вы воспользуетесь этими образцами как отправным пунктом и затем дадите свободу своему воображению, то увидите, что количество украшений фактически безгранично.

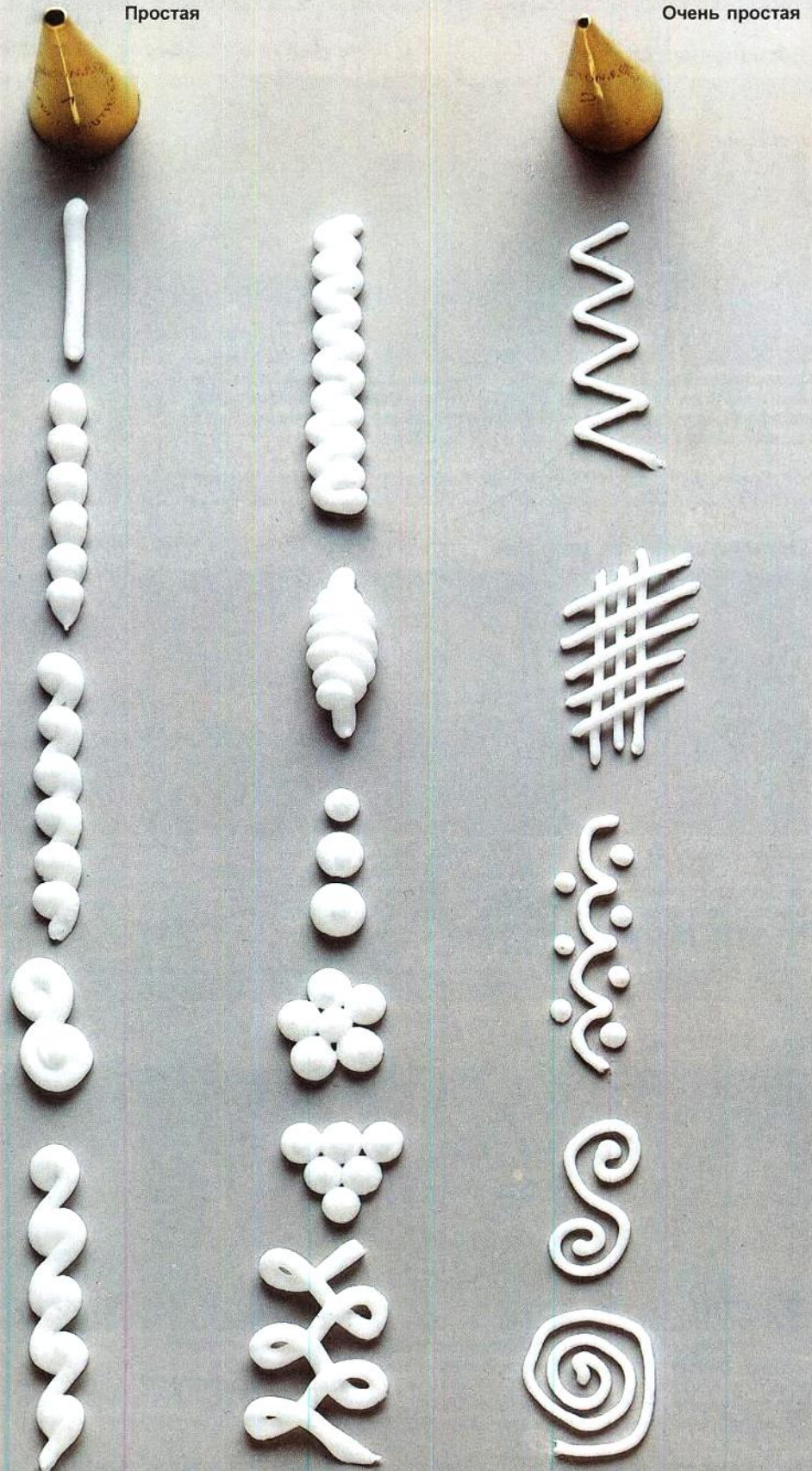
Прежде чем выбрать какое-либо украшение, учтите размер пирожного: широкое кружево из глазури прекрасно подходит для японской меренги *(стр. 32)*, а изящный росчерк более подходит для маленьких пирожных пти фур *(стр. 44)*. Запомните также, что для всех пирожных, как больших, так и маленьких, лучшие украшения — это простые; слишком большой орнамент может перебить вкус пирожного.

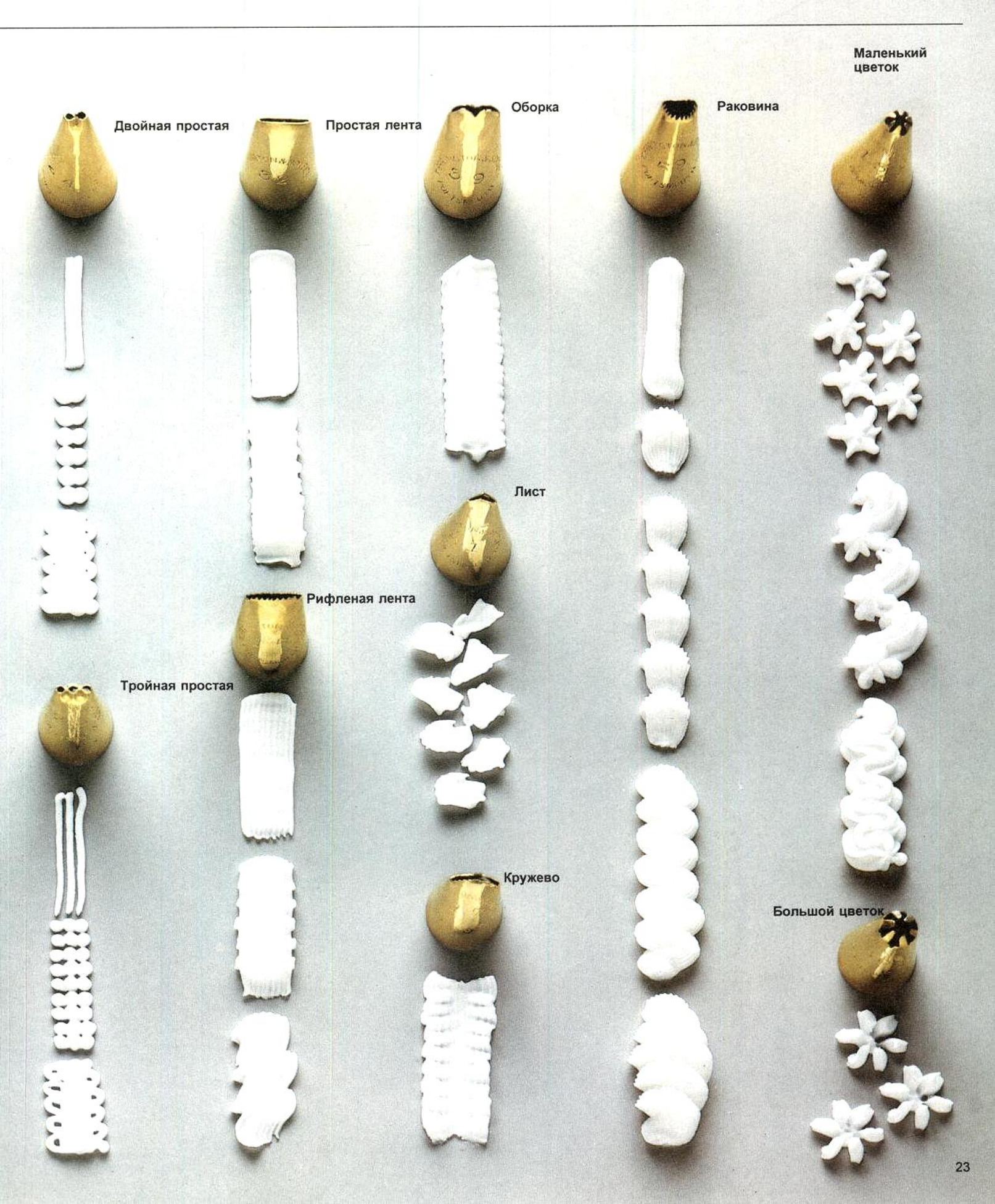
В целом же любая твердая глазурь служит прекрасным украшением. Королевская глазурь, карамель, сливочный крем, растопленный шоколад, уплотненный сахарным сиропом *(стр. 6)*, дают прекрасные результаты при украшении любой насадкой.

Насадки различаются не только видами, но и размерами, например, простая и очень простая насадки — обе круглые, но различные в диаметре. Однако все насадки имеют цилиндрическую форму и могут выдавливать завиточки, точки и линии, зигзаги, волнистые линии. Вы можете украсить покрытое карамелью пирожное спиралью из простой насадки *(стр. 60)* или сделать сетку из простой линии, чтобы завершить сливочную тарталетку *(стр. 54)*. Ряд параллельных линий и точек можно сделать с двойной и тройной простой насадкой.

Насадки с широким простым концом формируют глазурь в виде ленты, а если насадка зубчатая, она добавляет элегантную рифленость. При помощи других насадок вы можете создать более сложные линии, которые похожи на кружево или оборки. Сделать эти образчики очень легко, надо всего лишь держать насадку над поверхностью и выдавливать прямую линию. Насадка-«лист» используется для получения лепестков глазурных цветков и просто листочков.

Зубчатые, полукруглые насадки делают раковины с гребешками, которые могут быть двойными линиями и завитками. Насадка-«цветок» может сделать вьющийся бордюрчик, звездочки или, если держать ее перпендикулярно к поверхности, замечательные соцветия.




Маленький цветок
Двойная простая
Простая лента
Оборка
Раковина
Лист
Рифленая лента
Тройная простая
Кружево
Большой цветок

1

ПАРАД МЕРЕНГИ

ХРУПКИЕ СЛАДОСТИ, СОТВОРЕННЫЕ ИЗ ВОЗДУХА

Как сделать аккуратные раковинки
Обмакнуть в шоколад
Как сделать слой из помадки
Использование вкусовых добавок в смеси меренги
Как сделать миниатюрные фрукты

Первый шаг при изготовлении меренги, одного из самых красивых кондитерских изделий, — это всего лишь взбить чашку белков вместе с сахаром до белой пенистой массы *(стр. 8)*. Но затем, украшенная и приготовленная, меренга становится фантастическим материалом: воздушное вещество, прекрасно сочетающееся почти с любыми начинками и украшениями. Пока приведем только два примера из этого безграничного ряда — меренги, покрытые шоколадом и проложенные кофейным кремом *(стр. 26)*, и двойные раковины, украшенные клубничным кремом и белой помадкой *(стр. 28)*.

В любом случае, сложен или прост заключительный вариант, первый шаг это — сформировать сырой материал. Наиболее простой метод — выложить ложкой маленькие порции смеси на противень. Но большинство форм все же требуют использования кондитерского мешочка. Это дает больше контроля, и, используя насадки различных форм, вы можете сделать «пальчики» и ракушки — простые и рифленые, изысканные завитки и кружочки.

Меренги готовятся в слегка горячих печах. Жидкость постоянно испаряется из белков, оставляя характерную легкую, хрустящую ракушку без каких-либо следов коричневатости. Это больше похоже на подсушивание, чем на выпечку. Некоторые повара оставляют меренги на всю ночь в печи, которая имеет только остаточный жар.

После того как меренга приготовилась, начинается сборка пирожных. Пару меренг складывают вместе, склеивая их прослойкой взбитого крема или сливочного крема *(стр. 16)*. Это так же просто, как и приятно. На стр. 30 показано, как две полусферы апельсиновых меренг наполняются начинкой из апельсинового мусса, чтобы сделать меренги «оранж». Наполненные меренги можно украсить различными покрытиями, например из помадки, из плотных кремов, из шоколадного сливочного крема, посыпанного измельченным шоколадом, как показано на стр. 28.

Меренговая смесь, соединенная с рубленым или измолотым шоколадом, составляет специальную подгруппу, известную как японская меренга *(стр. 32)*. Ореховая меренга печется при более высокой температуре, при которой она становится тонким хрустящим пирожным с небольшой вязкостью в сердцевине. Соединенная со сливочным кремом, японская меренга является основой для наиболее интересных произведений в кондитерском деле.

Раковины из меренги, проложенные клубничным кремом, подготовленные к сервировке. Приготовить меренгу, придать ей необходимую форму, испечь при очень низкой температуре, затем покрыть помадкой. Чтобы завершить изделие, крем смешивается с клубничным пюре, затем выкладывается на основание одной меренги и накрывается другой.

РИФЛЕНАЯ СКОРЛУПКА С КОНТРАСТНОЙ НАЧИНКОЙ

Легкая меренга — это замечательное средство для создания маленьких пирожных. Простые в изготовлении *(стр. 8)*, меренги достаточно гибкие, чтобы принимать различные формы, а после выпекания в теплой духовке становятся твердыми и сухими. Пара меренг, проложенных кремом, создает контраст вкуса *(справа; рецепт на стр. 92—94)*.

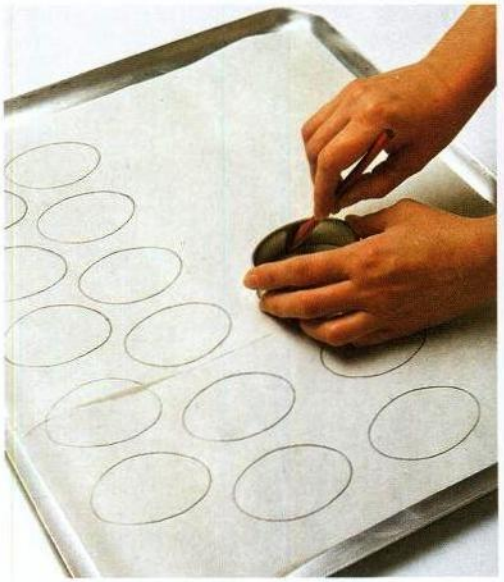
Вы можете выложить ложкой меренгу на противень, проложенный вощеной бумагой, или выдавить их из кондитерского мешочка при помощи простой насадки или насадки-звездочки *(стр. 20)*. Так как вощеная бумага не прилипает, вам не придется применять какие-то сложные действия после выпечки. Только приподнимите каждую меренгу и легонько оторвите ее от бумаги.

Когда меренги остынут, их соединяют парами при помощи взбитого двойного или сливочного крема *(стр. 16)*, в который добавлены по вашему вкусу измельченные орехи, ликер или фруктовое пюре *(стр. 14)*. Использовать жидкие вкусовые добавки лучше до того, как вы взбили крем. Сливочный крем легче размазывается, если подержать его в холодильнике 30 минут перед употреблением в приготовлении пирожных.

Покрывать меренги шоколадом или помадкой можно как до, так и после наполнения их начинками. Опустите плоские меренги в растопленный шоколад *(стр. 10)*, что придаст им контрастный цвет. Когда шоколад застынет, вы можете сложить меренги вместе, соединив их кофейным взбитым кремом.

Для более тонкого вкуса меренги покрывают помадкой *(стр.16)*. Начинка из взбитых сливок в сочетании с клубничным пюре придаст вашим пирожным необыкновенно нежный вкус *(стр. 28, внизу)*.

Можно соединить пару меринг при помощи шоколадного сливочного масла. Затем они покрываются шоколадом или помадкой и посыпаются шоколадной стружкой или миндальными хлопьями. Для таких пирожных важно морозить меренги, после того как они наполнены сливочным маслом, чтобы они не скользили, когда их будут покрывать верхним слоем.



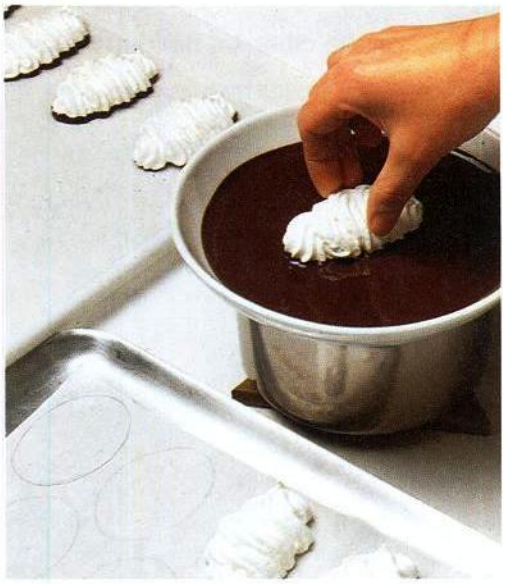
1 **Нарисовать форму**. Проложите противень вощеной бумагой. Используя металлическую форму, нанесите ее на бумагу карандашом, оставляя между ними 2,5 см. Чтобы избежать попадания карандашного грифеля на меренги, переверните листок и укрепите бумагу маленькими кусочками незапеченной еще меренги.

5 **Вкусовые добавки к начинке**. Сварите чашку кофе, как следует его профильтруйте и оставьте остывать. Положите в миску двойные сливки и добавьте две столовые ложки кофе. Добавляйте постепенно, по чайной ложке *(сверху)*. Взбивайте сливки с кофе, пока на венчике не появятся жесткие кончики. Эту смесь нанесите на плоские поверхности меренги.

6 **Наполнение меренги.** Осторожно снимите меренги с подноса, освобождая их от бумаги. Старайтесь не оставить шоколадный след на белой поверхности меренги. Используя широкий нож, размажьте крем по поверхности меренги, покрытой шоколадной смесью *(наверху слева)*. Положите следующую меренгу плоской поверхностью на крем, чтобы получился сэндвич *(сверху справа)*. Каждое пирожное положите на бумажную формочку вверх контрастной шоколадной полосой.

2 **Наполнить кондитерский мешочек.** Приготовьте меренгу *(стр. 8)*, например шведскую. Наденьте среднего размера насадку-«звездочку» на большой кондитерский мешок. Выверните мешок и кладите туда ложкой меренгу, пока мешок не наполнится. Закройте мешок.

3 **Выдавить овальные формы.** Выдавите меренгу на противень, волнообразно управляя мешочком *(стр. 21, наверху)* по карандашным линиям. Выпекайте меренги, пока они не станут сухими на ощупь — 3—4 часа, в духовке, нагретой до 115°С. Оставьте меренгу остывать на 30 мин.

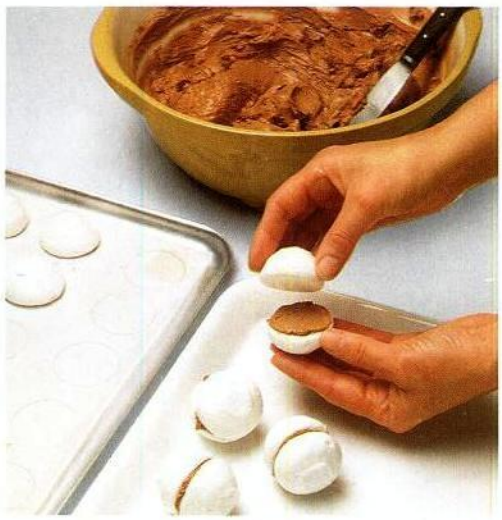


4 **Окунуть в растопленный шоколад.** Растопите шоколад *(стр. 10)*. Сохраняйте его жидким над кастрюлей с горячей водой. Окунайте в шоколад только плоскую часть меренги. Откладывайте каждую меренгу шоколадной стороной вниз на вощеную бумагу. Оставьте их на тридцать минут, пока не засохнет шоколад.

7 **Сервировка.** Продолжайте складывать меренги, пока не будут готовы все. Положите все пирожные в бумажные формочки на тарелку. Наполненные меренги должны быть поданы к столу не позднее, чем через несколько часов, а ненаполненные могут сохраняться в контейнере или холодильнике после выпечки две-три недели.

Хрустящие сферки, покрытые шоколадной стружкой

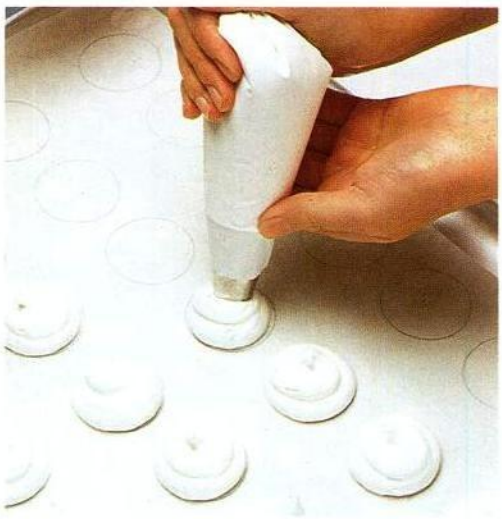
1 **Выдавить небольшие холмики**. Выложите бумагой противень и нанесите карандашом кружочки, используя металлические формочки *(стр. 26)*. Приготовьте меренгу *(стр. 8)*, например французскую, и наполните ею кондитерский мешочек с большой простой насадкой. Сделайте холмики, завершая каждый хвостиком. Удалите эти хвостики ножом.



2 **Сложить меренги**. Выпеките меренги и дайте им остыть. Приготовьте сливочный крем *(стр. 16)*, добавьте в него растопленный шоколад. Металлическим шпателем размажьте крем по основанию одной меренги. Прикрепите к этому же основанию вторую меренгу *(наверху)* и положите обе меренги на поднос.

3 **Покрыть меренги сливочным кремом**. Положите меренги на 15 минут в морозильник, чтобы закрепился крем и связались обе части пирожного. Мелко натрите шоколад *(стр. 10)*. Подготовьте бумажные формочки. Наденьте меренги на острие ножа; шпателем нанесите на поверхность меринг сливочный крем.

Сладкий вихрь из клубники и крема



1 **Выдавить завитки**. Подготовьте противень, как показано на рис. 1 наверху. Выложите ложкой меренгу, в данном случае — французскую, в кондитерский мешок с большой простой насадкой. Выдавите меренгу спиралью, сделав холмики высокими и завершив их хвостиками.

2 **Покрыть растопленной помадкой**. Выпеките меренги, дайте им остыть и перенесите их на металлическую сетку, поставленную на поднос. Растопите помадку до определенной консистенции и сохраняйте ее жидкой над кастрюлей с горячей водой. Ложкой покройте меренги помадкой. Помадка, которая стекла на поднос, можно снова растопить и снова использовать.

3 **Взбить начинку**. Оставьте помадку застывать до глянцевого блеска. Тем временем приготовьте фруктовое пюре *(стр. 14)*, например клубничное. Влейте двойные сливки в миску и добавьте пюре. Взбейте все вместе до получения густой массы.

4 **Покрыть молотым шоколадом.** Когда вы покрыли меренги кремом, держите их над тарелкой с тертым шоколадом и посыпайте им же. Шоколад прилипнет к крему. Положите меренги в бумажную формочку вниз той стороной, которая была проколота ножом.

5 **Сервировка.** Покройте оставшиеся меренги вначале кремом, затем шоколадными хлопьями. Подавать к столу меренги необходимо в тот же день, подержав предварительно в прохладном месте.

4 **Положить начинку.** Уберите меренги с металлической сетки и удалите лишние капли помадки острым ножом. Наполните кондитерский мешок клубничным кремом. Используйте насадку-«звездочку». Выдавите крем спиралью на основание одной меренги и положите сверху другую меренгу.

5 **Сервировка.** Продолжайте складывать парами покрытые помадкой меренги, каждую выкладывая затем в бумажную формочку. Подавайте каждое пирожное на индивидуальной тарелочке с ягодкой свежей клубники (по желанию).

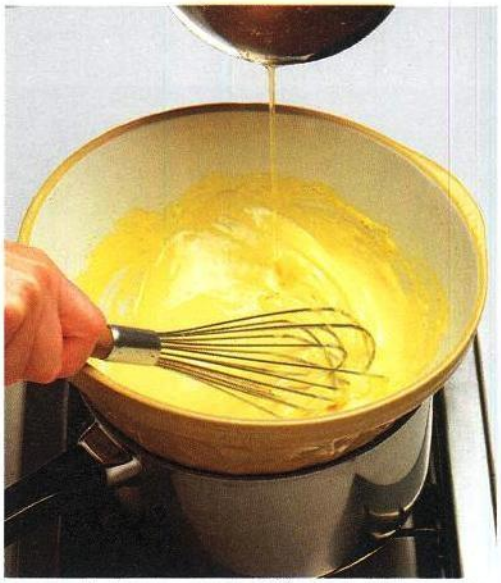
СКУЛЬПТУРНЫЙ ФРУКТ С НЕОЖИДАННОЙ НАЧИНКОЙ

Для эффектных trompe-l'oeil меренги должны быть сформированы, наполнены начинкой с вкусовыми добавками, чтобы быть похожими на маленькие фрукты. Удачнее всего получаются копии цитрусовых фруктов, потому что легче добыть вкусовой экстракт, который придает особую свежесть меренге. Здесь показаны миниатюрные апельсинчики, но можно сделать мандарины и лимоны.

Для создания дополнительного вкуса и цвета в смесь меренги добавляется измельченная кожица цитрусов от предназначенного для этой цели фрукта. В сахарный сироп итальянской меренги добавляют фруктовый сок или нежное фруктовое пюре.

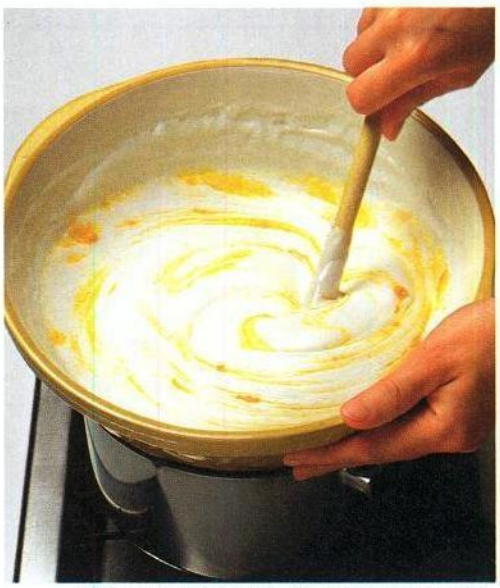
Апельсиновая меренга затем выкладывается кругами при помощи кондитерского мешочка и затем слегка посыпается сахаром, чтобы придать поверхности хрустящее ощущение. Внутренность меренги вынимается для приготовления полой сферы, в которую кладется начинка из апельсинового мусса. Две полусферки соединяются вместе и покрываются апельсиновой помадкой. Гвоздичка, завершающая каждую меренгу, выглядит как веточка.

1 **Посыпать сахаром.** Приготовьте французскую меренгу *(стр. 8)*. Тщательно измельчите апельсиновую корочку и вмешайте ее в меренгу. Подготовьте противень *(стр. 26)* и, используя большой кондитерский мешок и большую простую насадку, выложите меренгу кружочками, посыпьте кружочки сахарной пудрой. Запеките меренги *(стр. 27)* и оставьте остывать.

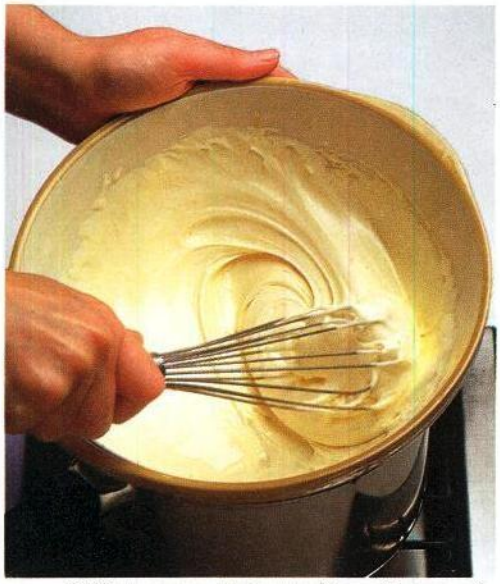


2 **Добавить сироп.** Насыпьте сахар и налейте апельсинового сока в кастрюлю, которая стоит на среднем огне; помешивайте, пока сахар не растворится. Кипятите сироп до степени нити *(стр. 6)*. Взбивайте желтки в большой миске до тех пор, пока они не посветлеют. Затем медленно влейте их в сироп, постоянно взбивая.

6 **Наполнить полусферки начинкой.** Достаньте мусс из морозильника или холодильника. Чайной ложкой наполните сферки муссом. Заровняйте поверхность начинки ложкой, затем сложите обе половинки вместе. Положите соединенные вместе меренги на металлическую сетку, поставленную на поднос. Наполните и соедините оставшиеся меренги таким же образом. Заморозьте меренги, чтобы уберечь мусс от таяния.

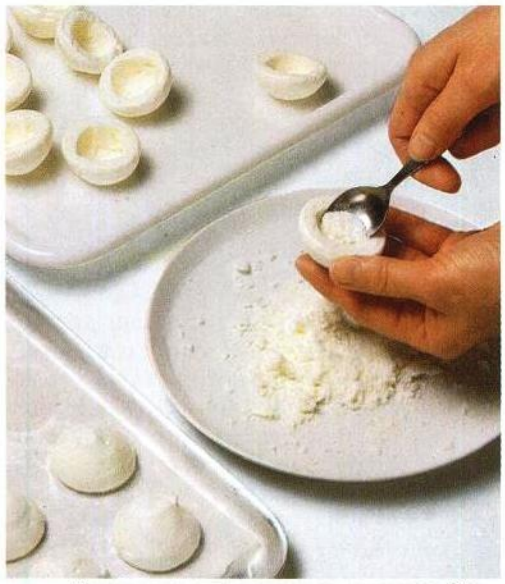


7 **Растопить помадку.** Приготовьте помадку *(стр.16)*. Поставьте миску на кастрюлю с горячей водой, стоящую на медленном огне. Приготовьте сахарный сироп *(стр. 6)*, используя вместо воды апельсиновый сок, и добавьте его к помадке. Помешивайте смесь, пока она не начнет прилипать к деревянной ложке. Если же смесь слишком густая, добавьте больше сиропа. Вмешайте туда измельченную апельсиновую цедру.

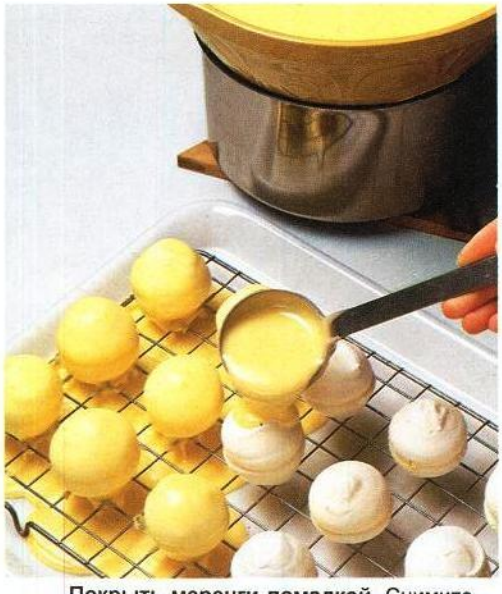


3 **Взбить мусс.** Продолжайте взбивать яйца и сироп, пока они не изменятся в цвете и не удвоятся в размере. Добавьте тщательно натертую цедру в мусс и хорошенько перемешайте. Снимите миску с огня и взбивайте мусс, пока он не остынет.

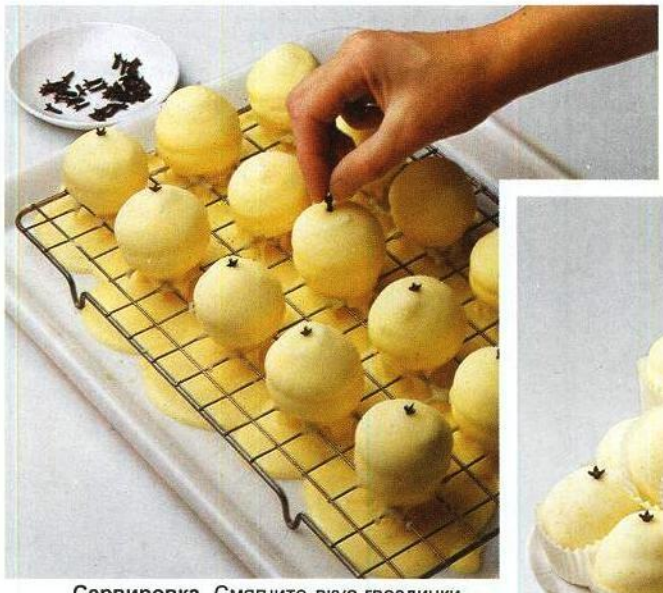
4 **Смешать крем.** Взбивайте сливки до появления мягких верхушек. Перелейте крем в миску с муссом и осторожно все смешайте. Переложите мусс в пластиковый контейнер и поставьте в морозильник или в холодильник на 2 часа, пока мусс не затвердеет. Чтобы предотвратить образование кристаллов льда, перемешайте мусс несколько раз.



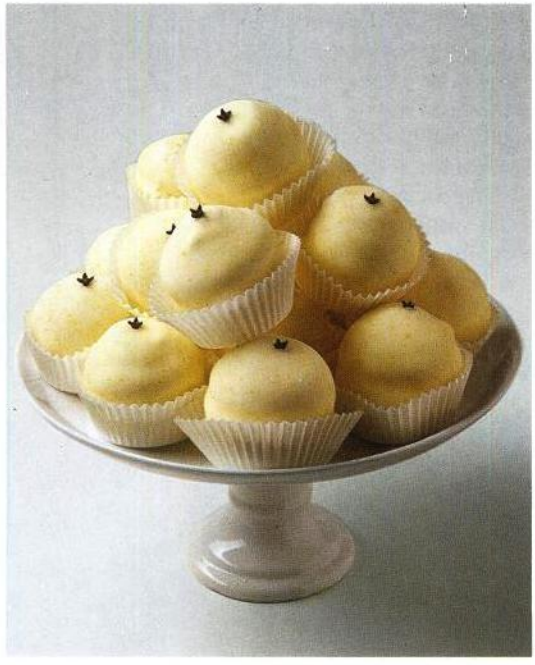
5 **Вычерпать серединку из меренги.** Вычерпайте меренгу, держа ее над тарелкой и кончиком чайной ложки вынимая серединку через плоское основание меренги. Положите меренги на поднос вниз полой частью.



8 **Покрыть меренги помадкой.** Снимите миску и кастрюлю с огня. Достаньте меренги из морозильника и прочно уложите их на сетке. Полейте каждую меренгу помадкой. Старайтесь не прикасаться к поверхности меренги. Постоянно помешивайте помадку. Оставьте меренги на сетке, пока помадка не затвердеет.



9 **Сервировка.** Смягчите вкус гвоздички, удалив центральную часть с ее верхушки. Вставьте гвоздички в меренги. Затем снимите меренги с сетки, удалите лишние капли помадки. Положите меренги в бумажные формочки, разместите на блюде для пирожных и подавайте на стол.



ИЗМЕНЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРИ ПОМОЩИ ОРЕХОВ

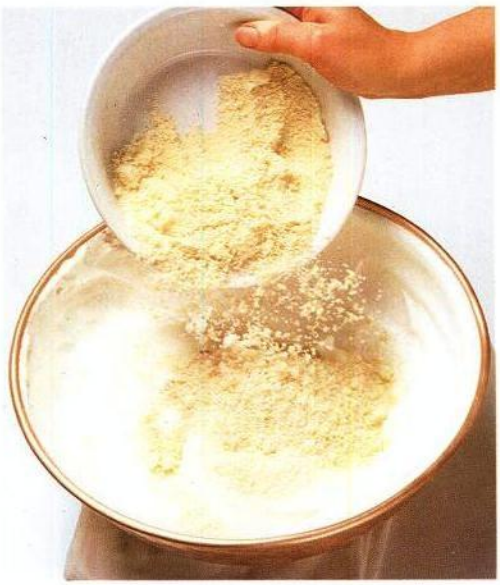
Измельченные орехи, добавленные в основную меренговую массу, не только привносят вкус, но и изменяют текстуру окончательного продукта. После выпечки ореховые меренги, известные по своему французскому названию как «джапоне», хрустящие и твердые снаружи, имеют характерную вязкость внутри.

Лучше всего для такой меренги использовать орехи, которые имеют тонкий вкус. Для этой цели обычно применяют миндаль и фундук. Если хотите, можете сочетать два вида орехов. Вымешенная меренга должна быть сразу сформирована, потому что ореховое масло может послужить причиной опадания взбитой пены.

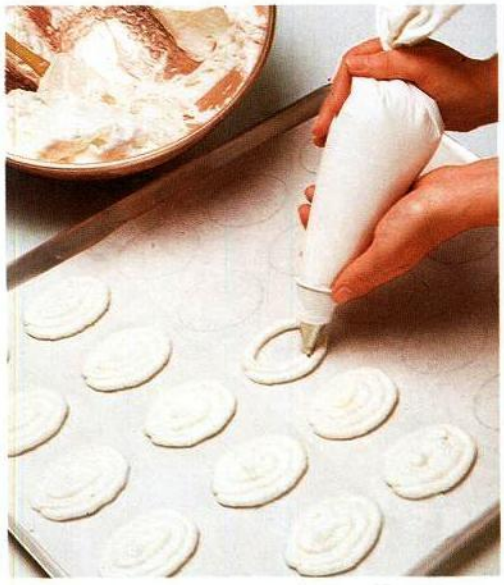
«Джапоне» плотнее, чем другая меренга, она образует тонкие плоские формы, которые ровно выпекаются и становятся аппетитного темного цвета. Эти меренги удобно пересыпать слоем начинки.

Ореховая начинка прекрасно дополняет «джапоне». Вы можете использовать взбитые сливки, простые или с добавлением ликера, и вмешать рубленые или тертые орехи. Грецкие орехи, фундук, фисташки или бланшированный миндаль вполне подойдут для этой цели. Орехи в любой форме также хорошо смешиваются со сливочным кремом *(стр. 16)*. Для более быстрого эффекта используйте меренговый сливочный крем, который в нашем рецепте смешан с пралине.

Поверхность пирожного можно украсить шоколадной стружкой или карамельной глазурью *(стр. 11 и 16)*. Традиционное завершение для ореховой меренги — это покрытие из тертых орехов или пралине, положенных на слой сливочного крема. Сливочный крем легче размазать по поверхности меренги, если она предварительно заморожена. Пралине придает пирожным удивительный янтарный цвет. Для более нежного покрытия используйте белое пралине *(справа внизу)*. Добавьте простые украшения, например шоколадный завиток *(стр.10)*, или используйте нож, чтобы украсить поверхность декоративными линиями, как показано справа.

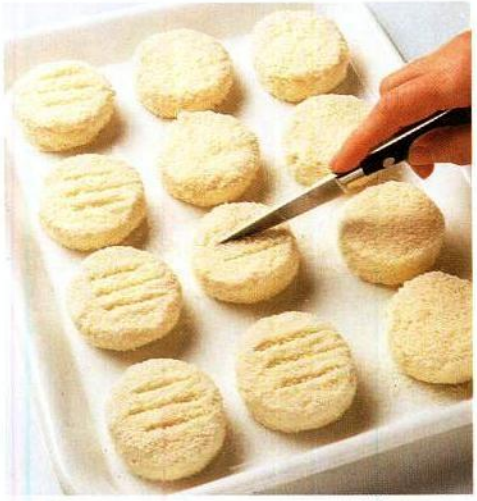


1 **Добавить миндаль.** Выложите противень вощеной бумагой и нарисуйте овалы *(стр. 26)*. Натрите миндаль *(стр. 13)* и высыпьте в маленькую миску. Смешайте на 2/3 с сахаром. В большой миске взбейте белки, пока не появятся мягкие кончики на пене. Добавьте постепенно оставшийся сахар и взбивайте, пока кончики на пене не станут жесткими. Вмешайте весь миндаль.



2 **Сформировать меренгу.** Наденьте насадку (простую, 5 мм) на кондитерский мешок и наполните его на 2/3 меренгой. Начиная с края овала, заполните рисунок меренгой кругообразно. Выпекайте при температуре 170°C, пока меренги не приобретут золотистый цвет — около 50 минут. Затем остудите их.

Воздушные белые пралине



1 **Сделать круглые пирожные.** Сформируйте «джапоне» 5 см диаметром. Выпеките их *(см. 1 и 2 наверху)*. Соедините попарно с меренговым сливочным кремом *(стр. 17)*. Заморозьте меренги, затем покройте их сливочным кремом. Приготовьте белое пралине *(стр. 13)*. Украсьте поверхность, сделав ножом рисунок из трех линий.

2 **Сервировка.** Когда все готово, выложите пирожные на блюдо, предварительно покрытое салфеткой. Выложите меренги в один слой, чтобы их поверхность оставалась неповрежденной.

3 **Приготовить начинку.** В большой миске сделайте сливочный крем, например, с итальянской меренгой *(стр. 17)*. Приготовьте пралине, размелите и просейте как следует *(стр. 12)*. Сохраните 2/3 пралине для того, чтобы покрыть пирожные, и добавьте остальную часть в миску с кремом. Деревянной ложкой взбейте эту смесь.

4 **Собрать пирожные.** Отделите меренгу от бумаги. Если они слишком расползлись после выпечки, отрежьте лишние края маленьким острым ножом. Металлическим шпателем размажьте по поверхности меренги сливочный крем; затем положите другую меренгу на слой крема; положите эту пару на поднос. Заморозьте все собранные пирожные (около 20 минут), для того чтобы закрепить начинку. Затем смажьте каждое пирожное сливочным кремом. Далее обсыпьте каждое пирожное пралине со всех сторон.

5 **Закончить приготовление пирожных.** Если вы хотите, можете добавить на меренгу шоколадные украшения, такие, например, как «оборочки». Когда шоколадные оборочки застынут, возьмите шпатель или нож и перенесите их на пирожное.

2

КРЕМОВЫЕ, ТАЮЩИЕ И ВЗБИТЫЕ ПИРОЖНЫЕ

ОТ ПРОСТОГО К ГРАНДИОЗНОМУ

Формирование из простых и рифленых форм
Как растопить вкусовые добавки
Взбитые яйца соединяются с воздухом
Как проложить противень
Как вынуть пирожное из формы
Маленькие формочки из сплошного бисквита

Все пирожные — от сливочных ассорти до пряных медовых и многослойных, которые изображены на иллюстрации, — состоят из нескольких ингредиентов: муки, масла, яиц и сахара или меда. Большое разнообразие во вкусе, текстуре и внешнем виде — в основном это результат различных вариаций пропорций основных элементов и благоразумного применения вкусовых добавок и украшений.

Изменения в пропорциях ведут к изменению техники смешивания компонентов. Пирожная масса, содержащая большое количество масла, к примеру, делается так же, как и крем: масло тщательно взбивается с сахаром до однородной массы и большого количества воздуха в тесте, что обеспечит его пышность *(стр. 36)*. Для пирожных, которые в основном состоят из меда или патоки, больше подходит метод растапливания. Растопленные с маслом сладкие компоненты легко смешиваются с яйцами и мукой *(стр. 38)*. Тесто для самых нежных из всех пирожных — бисквитов — имеет высокую пропорцию яиц. Яйца взбиваются с сахаром над огнем, создавая воздушную массу, которая придает пирожному упругость *(стр. 40—47)*. Как и техника смешивания, вкусовые добавки также влияют на стиль пирожного. Тщательно размолотые орехи, фруктовое пюре или какао придают вкус бисквиту, не влияя при этом на его вес. Плотное тесто может содержать более существенные добавки, например, рубленые орехи, сушеные фрукты или цукаты.

Форма пирожного зависит от консистенции теста. Из плотной тестообразной массы, такой как медовая смесь *(стр. 38)*, вы можете сделать формы перед выпечкой. Более текучее тесто, как бисквитное, вначале должно быть выпечено. При помощи специальных формочек из любого теста можно создавать пирожные, булочки с кремом, рифленые тарталетки, большие пирожные, большие пироги и завиточки из шведского теста.

Но и маленькие, и большие нуждаются в украшении. Для кондитерских изделий украшения столь же важны, как и мука, из которой их готовят. Искусство украшения содержит как простые добавления, так и изысканные детали. Но, возможно, самый изысканный пример — это миниатюрные бисквиты, известные как глазированные пти фур *(стр. 44)*, где сочетание тщательно подобранной глазури, формы и украшения создают совершенство, подобное драгоценному камню.

Бархатистый мусс и полупрозрачное желе с добавлением тропического фрукта покрывают бисквит. Бисквит собирается слой за слоем в глубоком алюминиевом противне, затем вынимается и разделяется на порции *(стр. 40)*.

ФОРМОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ВЗБИТОГО МАСЛА

При помощи формочек для выпечки теста создаются маленькие симметричные пирожные. Рифленые формочки — круглые, овальные и в виде звездочек — существуют для выпечки симпатичных пирожных. Вы можете выложить простой гарнир, такой как рубленые орехи, на пирожные, прежде чем их выпекать, или покрыть их глазурью после выпечки. Простые глубокие формочки для пирожков создают ровную поверхность для более изысканных украшений, например, малиновым джемом и тщательно натертым кокосом *(справа внизу)*.

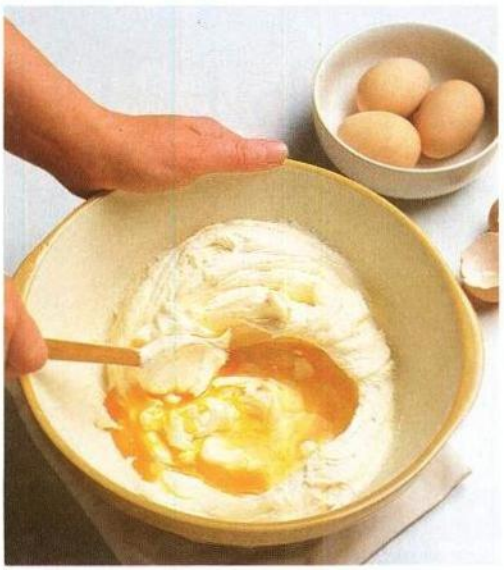
Идеальное тесто для таких пирожных состоит из обычного количества масла, яиц, муки, так, чтобы текстура его была влажной и нежной. Чтобы сделать такое тесто *(рецепт на стр. 164)*, масло взбивается отдельно, затем взбивается с сахаром. Этот процесс вносит в масло воздух, который делает смесь воздушной. Чтобы добиться однородности смеси, яйца взбивают по одному. Наконец, вмешивается мука вместе с разрыхлителем, который помогает подняться тесту.

Приготовленное для тех или иных пирожных тесто вы можете разделить на части и вмешать в каждую из них отдельные вкусовые добавки. Какао, просеянное с мукой, придает цвет и вкус. Можете добавить рубленые орехи, сухие фрукты или цукаты.

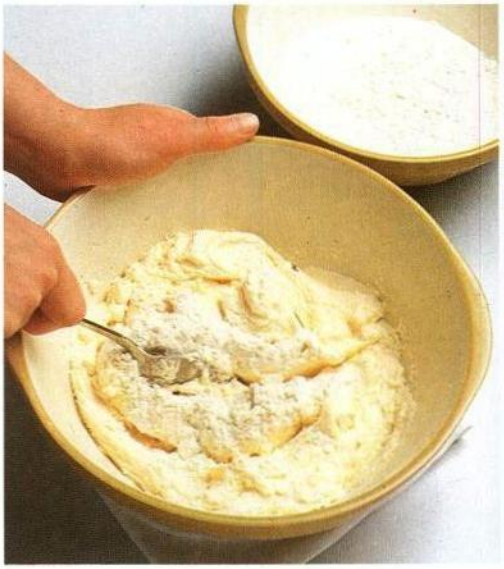
Чтобы тесто не прилипало, формочки надо каждый раз тщательно смазывать маслом, а затем посыпать мукой. Можно использовать бумажные формочки, не требующие обработки маслом и мукой, которые вкладываются в металлические формы. Формочки удаляют, когда пирожное уже подано на стол. Вы можете выкладывать тесто ложкой в маленькие формы, но все же кондитерский мешок — лучшее средство для наполнения глубоких узких форм. Тесто поднимается во время выпекания, так что наполнять формочки надо только на 2/3.

Выпеченные пирожные вынимают из форм и оставляют остывать. После этого пирожные можно украшать. Для покрытия пирожного выберите глазурь или сливочный крем, контрастные или в соответствии со вкусом теста. Пирожные, выпеченные в круглых формах, можно наполнить свежим кремом, срезав верхнюю часть. Верхушки пирожных, разрезанные пополам, смазанные кремом, напоминают крылья летучей мыши *(рецепт на стр. 95)*.

Декоративные формочки для простых пирожных

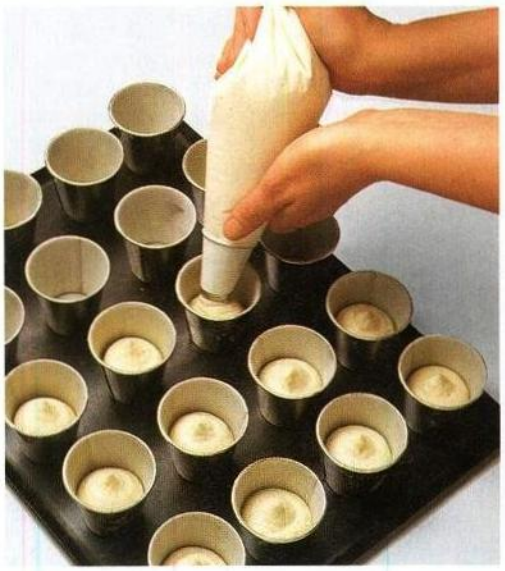


1 Положите размягченное масло в большую миску и взбивайте деревянной ложкой, пока масло не посветлеет. Добавьте сахар и взбивайте, пока смесь не станет воздушной и пышной. Вылейте одно яйцо в смесь и как следует все взбейте *(наверху)*. Добавьте остальные яйца по одному, тщательно взбивая каждое.



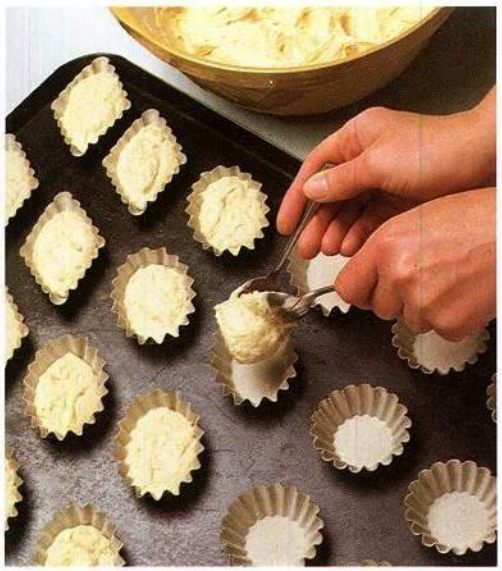
2 Просейте вместе муку и разрыхлитель, просейте несколько раз —до максимальной аэрации. Металлической ложкой вмешайте немного муки в кремовую массу *(наверху)*. Вмешайте остальную муку постепенно, чтобы получилась однородная масса.

Миниатюрные башни с кокосовым покрытием

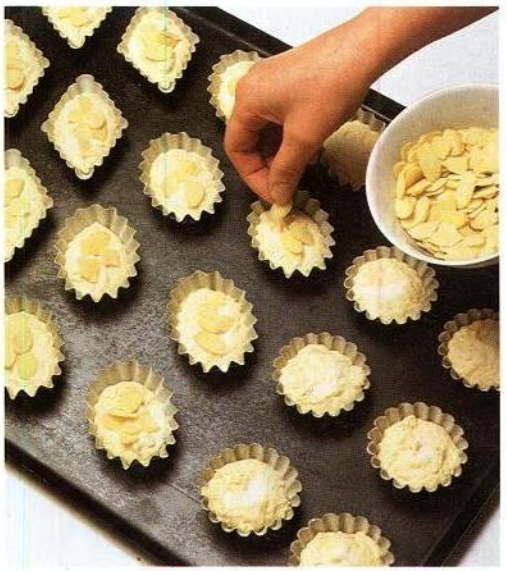


1 **Наполнить формы.** Промажьте пирожковые формочки маслом, посыпьте мукой. Поставьте их на противень. Приготовьте массу *(илл. 1 и 2 наверху)*. Наполните массой кондитерский мешок с простой, среднего размера, насадкой. Наполните формы на 2/3. Постучите формочкой, чтобы масса осела.

2 **Подрезать пирожные.** Выпекать пирожные при 190°C 15 минут, до золотисто-коричневого цвета. Когда они достаточно остынут для того, чтобы взять их в руки, выложите их из формочек на металлическую сетку и дайте окончательно остыть. Затем положите пирожные обратно в очищенные формочки и по краю формочек срежте верхушки пирожных.



3 **Наполнить формочки.** Смажьте маленькие рифленые формочки размягченным маслом, используя кондитерскую кисточку, посыпьте мукой, излишек ее удалите. Поставьте формочки на противень. Чайной ложкой при помощи другой ложки наполните формочки на 2/3 тестом *(наверху)*.



4 **Добавить орехи.** Легонько постучите каждой формочкой по противню, чтобы масса осела. Чтобы поверхность пирожного стала хрустящей, посыпьте ее сахаром. Положите несколько разрезанных орехов, например миндаля, на поверхность каждого пирожного *(наверху)*.

5 **Освободить от формочек пирожные.** Выпекайте пирожные при температуре 190°C около 15 минут, пока они не станут золотистого цвета. Выньте их из печи и отставьте остывать примерно на 10 минут. Выньте пирожные из формы *(наверху)* и положите их на металлическую сетку. Оставьте остывать перед сервировкой.

3 **Украсить пирожные.** Кисточкой почистите пирожные, чтобы удалить крошки. Натрите кокос *(стр. 12)*. Подогрейте джем, например малиновый, на медленном огне. Наденьте каждое пирожное на вилку. Кисточкой покройте все пирожные, кроме их оснований, джемом, затем обваляйте в мелко натертом кокосе.

4 **Сервировать.** Выложите пироженые на блюдо и украсьте их разделенными вишневыми ягодами, марципанами *(стр. 13)* или мармеладом. Снимите с мармелада сахар, опустите в кипящую воду и оставьте на минуту или две. Высушите его на тряпочке и затем разрежте на ромбики. Пирожные можно подавать к столу.

РАСПЛАВЛЕННАЯ СМЕСЬ МЕДА И ШОКОЛАДА

Маленькие пирожные, состоящие из большого количества меда, или патоки, или шоколада, обычно готовятся посредством растапливания с маслом густого сладкого компонента.

Здесь демонстрируется метод приготовления медовых пирожных *(справа; рецепт на стр. 106)* и традиционных американских броуни *(стр. 39, рецепт на стр. 104)*.

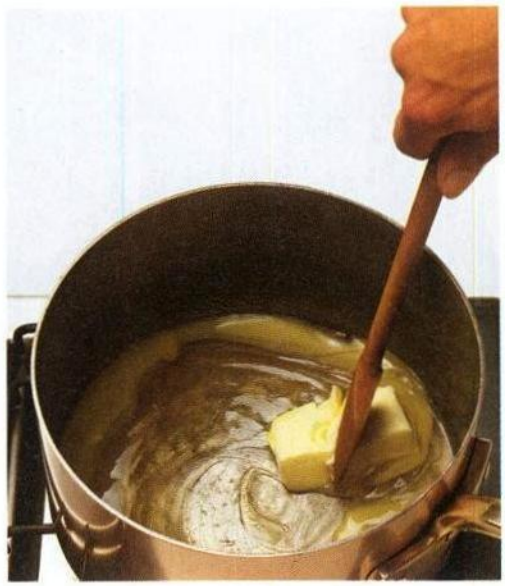
Для приготовления медовых пирожных растопленную смесь меда и масла остужают, затем добавляют яйца, чтобы тесто стало воздушным. Вмешиваются сахар и мука вместе с чайной содой, чтобы тесто подошло. Приторность медового теста часто уравновешивается определенным количеством специй — имбиря, корицы, мускатного ореха, кардамона и гвоздики.

Медовое тесто, которое здесь изображено, достаточно жесткое, чтобы его можно было раскатать и затем сформировать резаком. Перед выпечкой пирожные покрывают глазурью для придания поверхности блеска и для лучшего закрепления украшений. Вы можете использовать для этой глазури взбитые желтки или смесь желтков и крема; кислый крем придает тонкий вкус медовым пирожным.

Украшаются медовые пирожные орехами и фруктами. После выпечки пирожные имеют плотную хрустящую текстуру; их нужно подавать сразу или хранить не более трех дней. Позже они становятся влажными и вкус их теряется.

Броуни с добавлением шоколада и ореха (пекана или грецкого) тоже готовятся путем растапливания. Шоколад растапливается вместе с маслом. Смесь остывает, и туда добавляются яйца, сахар и мука. Здесь относительно малое количество яиц, которое вмешивается в смесь, придает тесту пористую текстуру. Если вы хотите, чтобы текстура теста была похожа на бисквит, добавьте больше яиц.

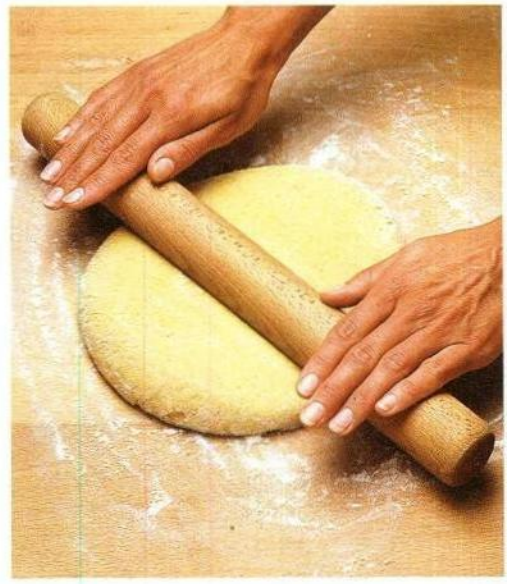
Тесто для броуни более жидкое, чем медовое, поэтому оно выпекается в другой форме. Когда пластина пирожного остынет, его можно оставить как есть или покрыть растопленным шоколадом *(стр. 11)*, а затем для сервировки нарезать на квадратики или прямоугольники.



1 **Растопить мед и масло.** Положите масло и мед в кастрюлю. Помешивая деревянной ложкой, разогрейте на небольшом огне, пока масло не растает и не смешается с медом. Снимите кастрюлю с огня и оставьте смесь остывать.

2 **Добавить яйца.** Насыпьте соды и муки в миску; добавьте тертую лимонную дольку, измельченную корицу и гвоздику. Отмерьте сахар в другую миску. Добавьте яиц: одно яйцо целиком в миску с сахаром и два желтка — в кастрюлю; вмешайте в растопленную смесь масло и мед.

3 **Вымесить тесто.** Насыпьте сахар в кастрюлю с медом и маслом и тщательно вымешайте. Затем добавьте муку, смешанную со специями. Когда вы все это смешаете, тесто станет очень жестким.



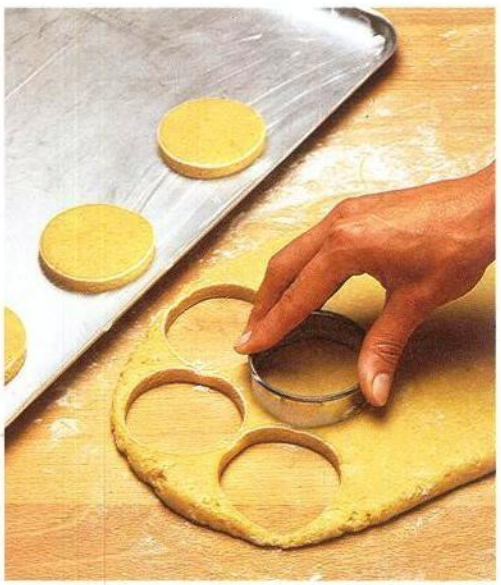
4 **Раскатать тесто.** Посыпьте мукой стол. Перенесите на стол тесто. Посыпьте мукой руки и сделайте из теста шар. Слегка посыпьте его мукой и раскатайте в лепешку толщиной 1 см.

Пористые броуни: особенный праздник

1 **Приготовить тесто.** Растопите шоколад и масло на медленном огне; поставьте остывать. Вмешайте яйца, затем добавьте сахар и муку вместе с разрыхлителем и солью. Вмешайте рубленые орехи. Смажьте прямоугольный противень около 4 см глубиной. Вылейте шоколадную смесь в противень.

2 **Нанести покрытие.** Выпекайте тесто при температуре 180°С около 30 минут, пока пирог не начнет отставать от противня. Оставьте пирог остыть. Приготовьте шоколадное покрытие *(стр. 11)*. Металлическим шпателем нанесите шоколад на поверхность пирога. Если желаете, нанесите шпателем узоры на поверхность шоколада. Оставьте шоколад застывать.

3 **Нарезать пирог и сервировать.** Острым ножом разрежьте пирог вдоль и поперек на небольшие куски — около 5 см в длину и 2,5 см в ширину. Выложите пирожные горочкой на тарелке.



5 **Сформировать пирожные.** Слегка смажьте противень маслом. Резаком, лучше всего цилиндрическим, вырежьте из теста кружочки и положите их на противень. Соберите остатки теста, раскатайте и сделайте еще кружочков.

6 **Глазировать и украсить.** Слегка взбейте желтки и кислый крем для получения глазури. Кондитерской кистью покройте пирожные глазурью, затем украсьте половинками ягодок вишни, половинками бланшированного миндаля и лимонными дольками, выложенными в виде цветка.

7 **Выпечь и подавать.** Выпекайте пирожные при температуре 190°С до золотисто-коричневого цвета около 10 минут. Положите пирожные на сетку и дайте им остыть. Если вы любите менее сухие пирожные, тогда три дня не подавайте их на стол.

БИСКВИТ — ЛУЧШАЯ ОСНОВА ДЛЯ ВСЕВОЗМОЖНЫХ НАЧИНОК

Бисквиты из взбитых яиц очень легки и упруги, что делает их прекрасной основой для бесконечного числа начинок, от высокого слоя мусса и желе *(справа)* или начинки из кремового ганаше *(стр. 43)* до маленьких пти фур *(стр. 44—46)*.

Плотность и упругость бисквитов получаются от использования в их приготовлении большого количества яиц и масла. Характерная воздушность достигается взбиванием яиц. Взбивание над кастрюлей с горячей водой ускоряет этот процесс: легкий нагрев увеличивает количество протеинов в яйцах, улавливает воздух. Сахар, взбитый с яйцами, растворяется в жидкости, гарантируя однородную смесь.

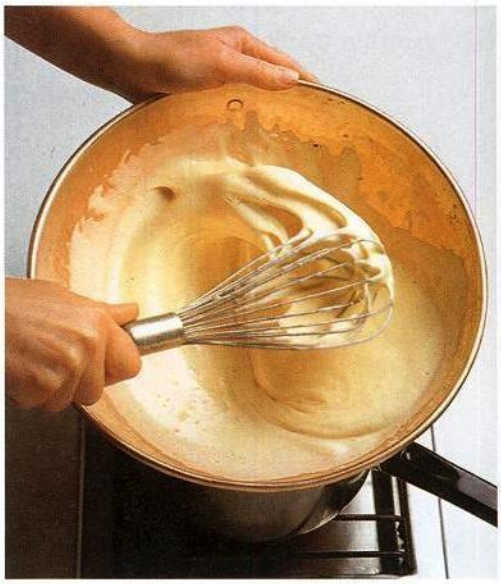
Бисквит выпекается в большом глубоком противне, который требует некоторых предварительных приготовлений. Чтобы предохранить бисквит от прилипания к противню и от разрушения, прежде чем выложить тесто, смажьте противень маслом, проложите жиронепроницаемой бумагой и ее также смажьте маслом.

Остывший бисквит готов для выкладывания на нем прослойки или украшений. Желе из растворенного во фруктовом сиропе желатина наливается в глубокий противень такого же размера, как и противень для выпечки бисквита. Желе должно застыть до такого состояния, что, когда на его поверхность нальют мусс, два этих слоя не должны перемешиваться.

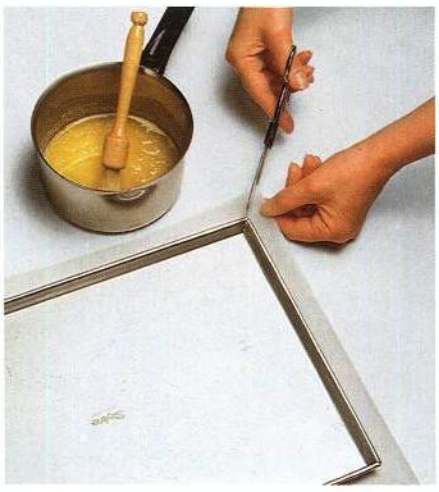
В мусс можно добавить для вкуса тропические фрукты, красную смородину или чернику, сок цитрусовых. Мусс ставят в холодильник, чтобы он застыл. Бисквит, пропитанный фруктовым сиропом, кладут сверху застывшего мусса. Затем вся конструкция переворачивается и поднос снимается, освобождая окончательный продукт *(рецепт на стр. 109)*.

Техника попроще используется для приготовления более твердой начинки, такой как ганаше. На странице 43 показано, что ганаше расположено между двумя слоями шоколадного бисквита *(рецепт на стр. 164)* и все пирожное покрыто шоколадной смесью и глазурью.

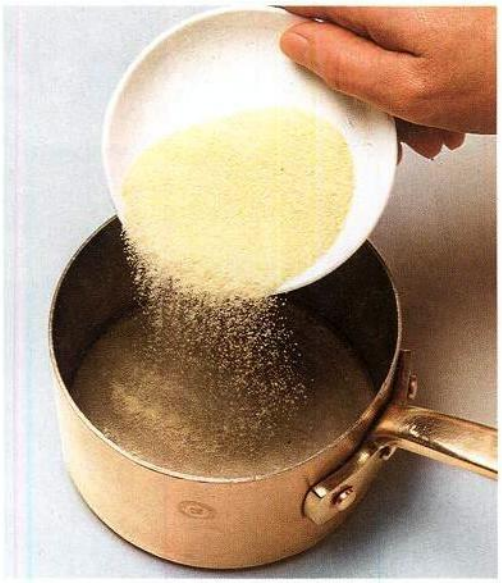
Пирожные, которые готовятся в виде полотна, лучше подавать разрезанными на порции, и в таком виде каждый кусочек открывает соблазнительную начинку.



1 **Взбить яйца и сахар.** Наполните на четверть кастрюлю водой и поставьте на медленный огонь. Положите яйца и сахар в миску и поставьте на кастрюлю, удостоверившись, что дно миски не касается воды. Взбивайте смесь примерно 15 минут, пока она не посветлеет, не станет пенистой и не будет стекать толстым слоем.

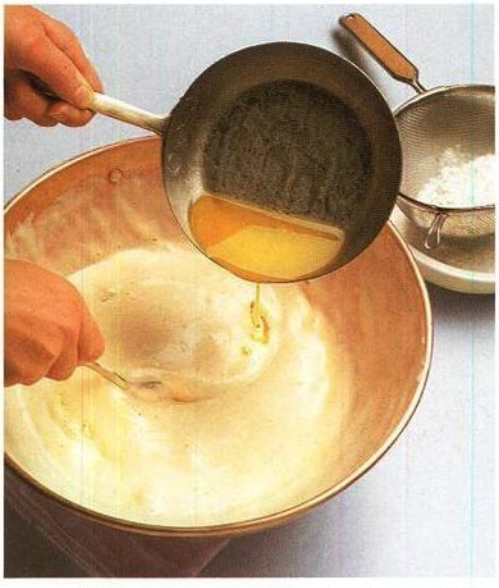


Как проложить бумагой прямоугольный противень. Поставьте противень на лист жиронепроницаемой бумаги, достаточно большой, чтобы покрыть дно и стороны противня. Ножницами сделайте диагональные надрезы по углам бумажного листа к углам противня. Смажьте противень растопленным маслом. Положите бумагу на противень; аккуратно прижмите ее по краям. Смажьте бумагу маслом.

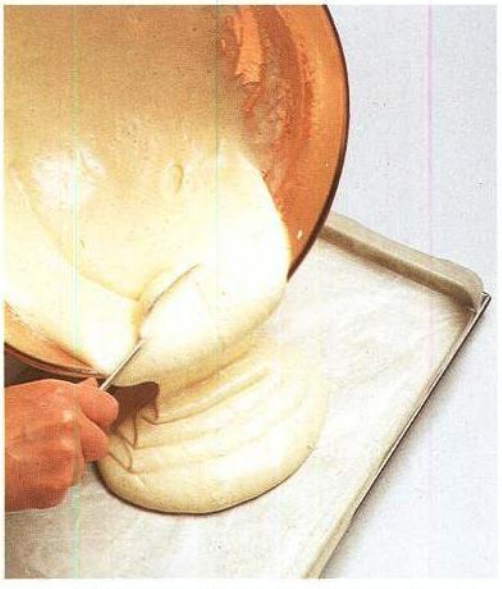


5 **Приготовить желатин.** Налейте несколько чайных ложек холодной воды в маленькую кастрюлю и всыпьте желатин. Отставьте до тех пор, пока желатин не впитается в воду — на 5 минут. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и мешайте смесь, пока желатин не растворится.

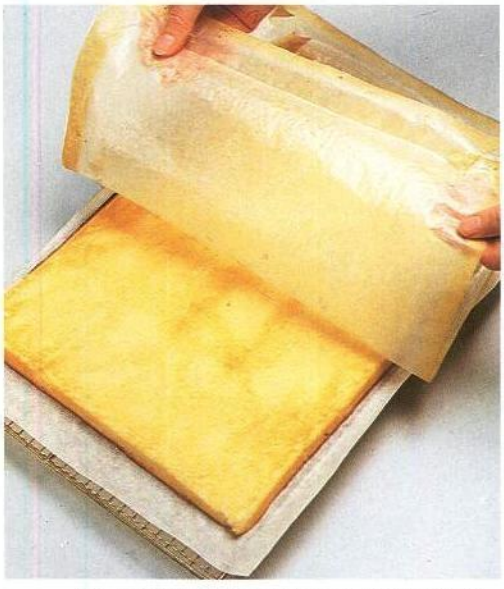
6 **Растворить сахар.** Насыпьте сахар в кастрюлю. Добавьте фруктовый сок, например экстракт тропических фруктов *(стр. 14)*. Деревянной ложкой помешивайте на медленном огне, пока сахар не растворится.



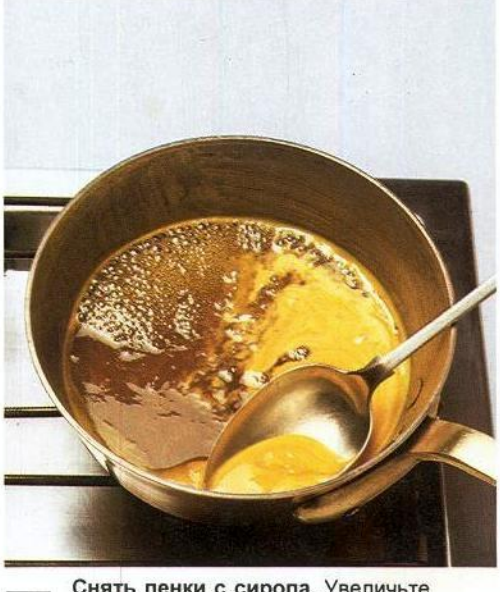
2 **Добавить масло.** Снимите миску с кастрюли и взбейте смесь, пока она не остынет. Растопите масло и оставьте его остывать. Отмерьте муки и всыпьте третью ее часть во взбитую смесь, осторожно вмешивая ложкой. Влейте треть масла и вмешайте в смесь. Продолжайте вмешивать муку и масло по очереди.



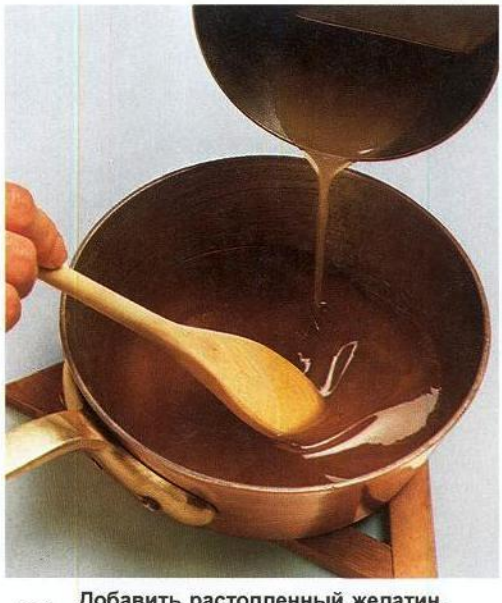
3 **Наполнить противень.** Проложите противень жиронепроницаемой бумагой. Влейте тесто в противень и разровняйте ложкой. Постучите дном противня о стол, чтобы утрамбовать тесто. Выпекайте при температуре 220°C около 7 минут, пока бисквит не станет светло-золотистым и упругим.



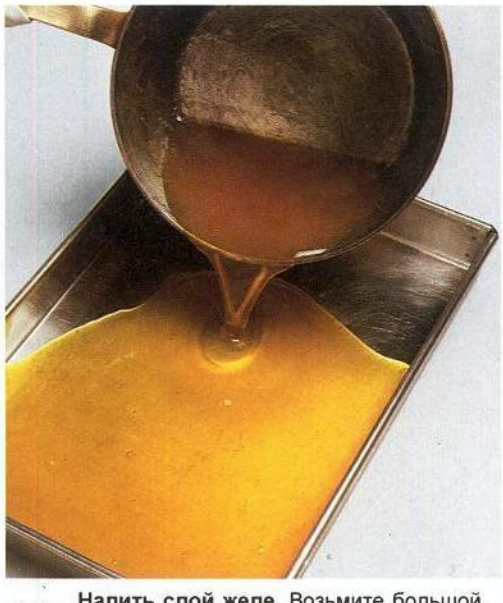
4 **Остудить бисквит.** Когда противень остынет настолько, что к нему можно будет прикоснуться, положите на поверхность бисквита лист вощеной бумаги. На бумагу положите металлическую сетку. Взяв вместе сетку и противень, быстро их переверните. Поднимите противень и отделите жиронепроницаемую бумагу с основания бисквита. Оставьте его остывать на сетке.



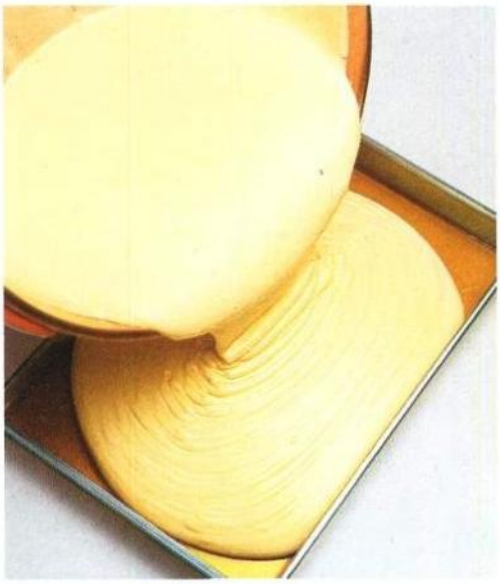
7 **Снять пенки с сиропа.** Увеличьте огонь и доведите фруктовый сироп до кипения. Сдвиньте немного кастрюлю с огня и доведите сироп до появления пузырей. Как только на остывающей стороне кастрюли образуется пенка, снимите ее металлической ложкой. Продолжайте кипятить сироп, пока не перестанет появляться пенка — примерно 5 минут.



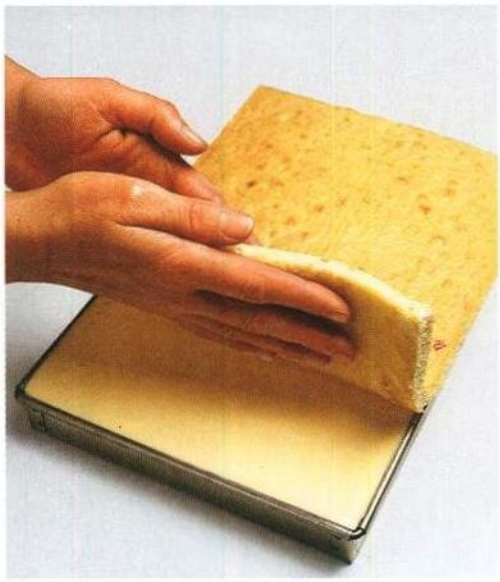
8 **Добавить растопленный желатин.** Снимите кастрюлю с сиропом с огня и поставьте ее на подставку. Влейте растопленный желатин в сироп, помешивая смесь деревянной ложкой.



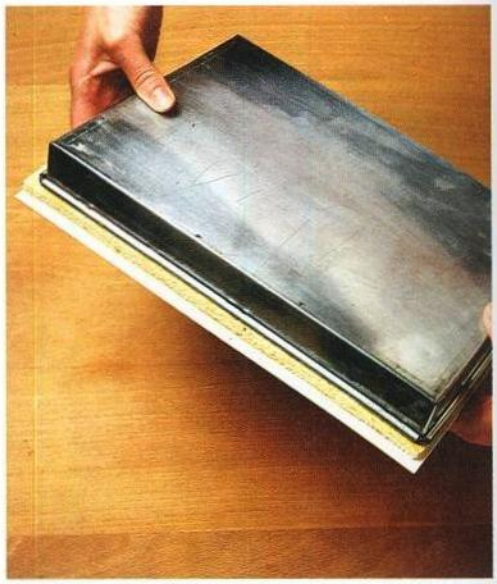
9 **Налить слой желе.** Возьмите большой прямоугольный противень такой же приблизительно формы, как противень для бисквита, и 5 см глубиной. Смажьте его миндальным маслом. Влейте на поднос достаточное количество желе, чтобы его толщина была 3 см. Дайте ему застыть: поставьте в холодильник на 30 минут.



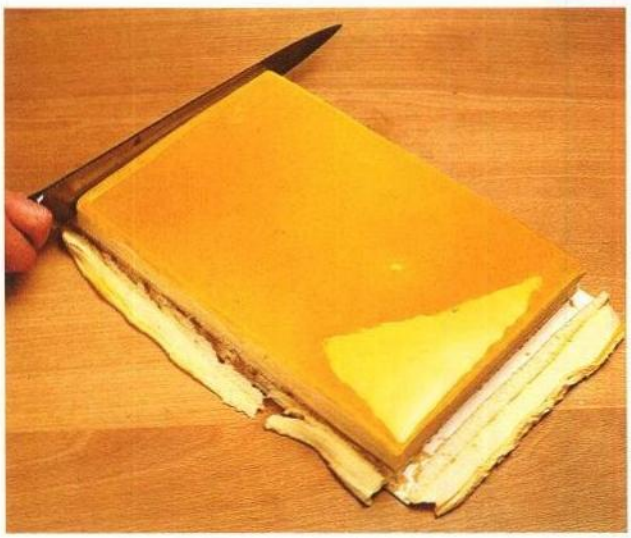
10 **Добавить фруктовый мусс.** Приготовьте фруктовый мусс, например из тропических фруктов, в качестве вкусовой добавки *(стр. 17)*. Вылейте слой мусса толщиной 2,5 см на слой желе в противне. Разровняйте мусс и поставьте его в холодильник, на время, пока вы подравниваете и глазируете бисквит.



11 **Положить бисквит на слой мусса.** Обрежьте бисквит до одного размера со слоем мусса. Сделайте сахарный сироп *(стр.6)*, оставьте его остывать, затем добавьте сок тропических фруктов. Пропитайте обратную сторону бисквита сиропом. Положите бисквит сиропной стороной вниз на слой мусса. Морозьте пирожное, пока оно не станет жестким, чтобы вынуть его из формы (не менее двух часов, а лучше — на всю ночь).

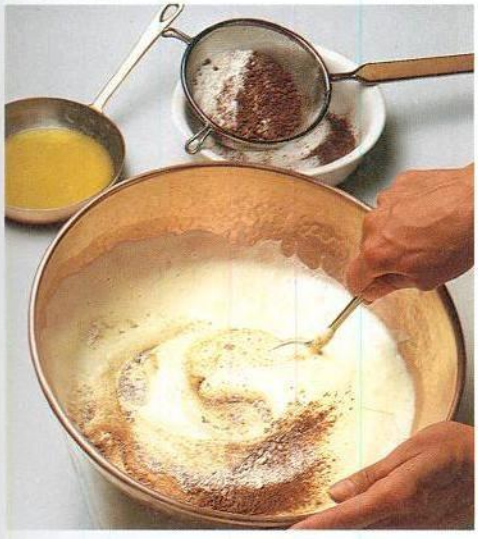


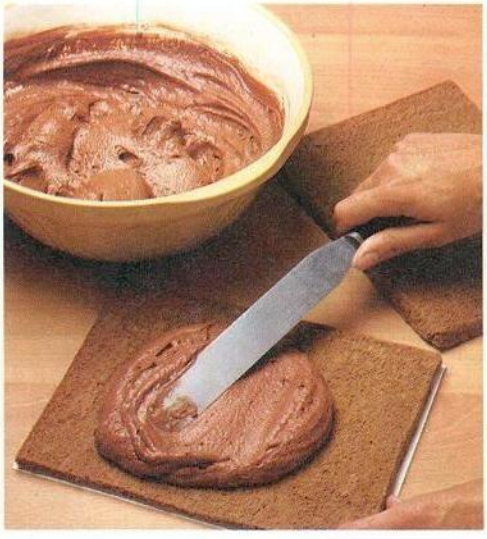
12 **Выложить бисквит из противня.** Достаньте противень из холодильника. Дно противня опустите в горячую воду на несколько секунд. Накройте верхний слой бисквита картоном и переверните. Поднимите противень.



13 **Нарезать пирожные.** Опустите длинный острый нож в горячую воду. Фруктовые бисквиты лучше резать сталью, чтобы избежать металлического привкуса. Подровняйте край бисквита. Разделите его на две части, затем разделите каждую часть на кусочки размером 2,5 см шириной, каждый раз опуская нож в горячую воду.

Шоколадный бисквит с шоколадной начинкой





1 **Приготовить тесто.** Взбейте яйца и сахар *(стр. 40, илл. 1)*. Растопите и остудите масло. Положите муку и какао в сито. Вмешайте какао и муку, а затем масло, по очереди, во взбитые яйца с сахаром. Проложите противень жиронепроницаемой бумагой *(стр. 40)*. Выложите тесто в противень и выпекайте при температуре 220°С в течение 7 минут.

2 **Нанести начинку.** Переверните бисквит и остудите его на сетке, проложенной вощеной бумагой. Приготовьте ганаше *(стр. 11)*. Разделите прямоугольник бисквита вдоль на две части. Проложите кусок картона под одной частью бисквита. Металлическим шпателем размажьте ганаше на одной стороне бисквита слоем 2,5 см.

3 **Соединить две части бисквита.** Положите вторую часть бисквита на поверхность начинки. Осторожно надавите на бисквит, чтобы укрепить его. Разгладьте стороны пирожного металлическим шпателем. Поставьте пирог на 1 час в холодильник, чтобы застыла начинка. Затем положите бисквит на сетку на доске.

4 **Приготовить глазурь.** Смешайте 6 столовых ложек воды и 275 г твердого шоколада, нагревая на медленном огне, пока шоколад не растает. Снимите шоколад с огня; вмешайте 90 г масла до полного растворения в шоколаде. Глазурь нанесите на поверхность бисквита. Морозьте бисквит, пока не застынет глазурь. Обрежьте края пирожного длинным острым ножом, обмокнув его в горячую воду; разделите бисквит на куски.

БЛЕСК ПИРОЖНОГО И ПОМАДКИ

Под элегантной внешностью глазированных пти фур скрываются обыкновенные бисквиты. Эти миниатюрные пирожные собираются из слоя бисквита и сладкой начинки, а затем нарезаются на кусочки различной формы. Индивидуально глазированные в пастельных тонах, пти фур могут быть изысканными украшениями.

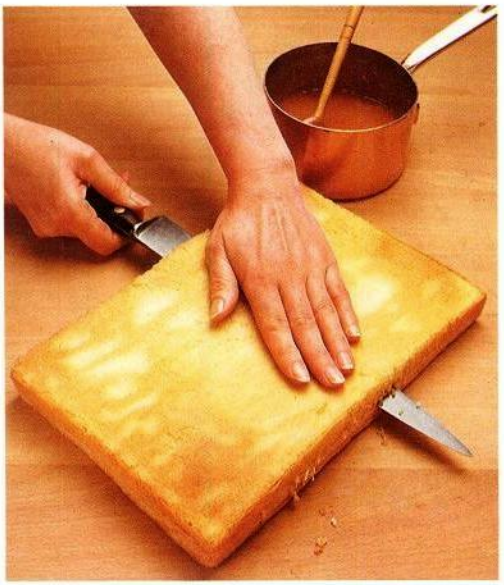
Бисквиты, легкие, но жесткие, являются замечательной основой для этих маленьких пирожных. Бисквитная масса может быть простой или с добавлением клубники, апельсиновой воды, натертой лимонной корочки, молотых орехов и много другого.

После выпечки вы можете соединить бисквиты с джемом и сливочным кремом, прежде чем резать их на куски. Из одного пласта испеченного бисквита вы можете приготовить множество пти фур. Простые формы — квадратики, прямоугольники, треугольники, ромбики — можно аккуратно нарезать ножом; овалы, кружочки и звездочки легче делать формочками.

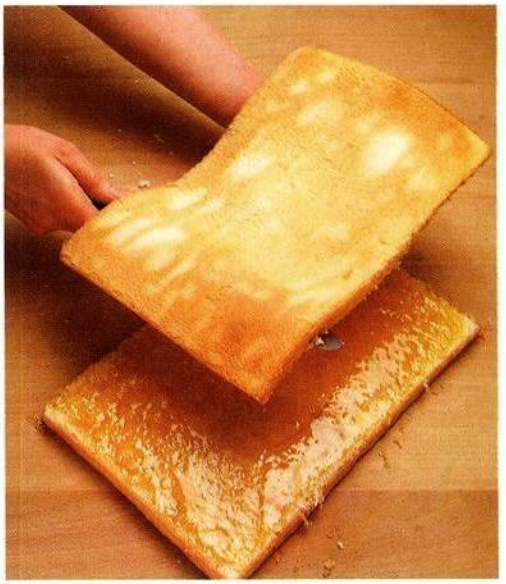
Чтобы подготовить основание для глазирования, пирожное сначала покрывают джемовой глазурью. Если хотите, можете добавить украшение на этой стадии, положив марципан, орех или маленький кусочек засахаренного фрукта (цуката).

Помадку очень хорошо использовать как глазурь, так как она придает блеск поверхности пирожного *(рецепт на стр. 165)*. Вы можете немного подкрасить глазурь небольшим количеством пищевого красителя. Шпинатовый экстракт дает зеленый цвет, кошинель — розовый, а шафран — желтый. Очень крепкий кофе дает не только вкус, но и цвет — светло-бежевый. Можно получить интересные результаты — помадка будет персикового цвета, если смешать кошинель и шафран. Излишки глазури не стоит выбрасывать, потом их можно растопить и снова использовать.

Вы можете украсить пти фур засахаренными фруктами или цветочками, марципанами или тоненькими линиями *(стр. 20—23)*. Тщательно наносите узор, такой, как шоколадная сетка или тоненькие глазированные цветы *(стр. 18)*.



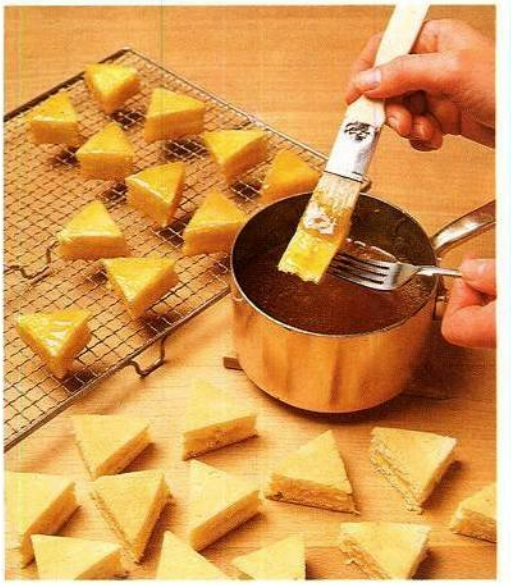
1 **Нарезать бисквит.** Приготовьте бисквитную массу *(рецепт на стр. 164)*. Вылейте ее в проложенный бумагой противень глубиной 1 см и выпекайте при температуре 180°С 20—25 минут. Переверните бисквит и положите его на сетку. Приготовьте сливочный крем *(стр. 16)* или абрикосовую глазурь *(стр. 14)*, как здесь. Длинным ножом разделите бисквит вдоль по толщине на два слоя.



2 **Начинить бисквит.** Снимите верхнюю часть бисквита. Металлическим шпателем размажьте абрикосовую глазурь по нижнему слою бисквита. Положите верхнюю часть бисквита на начинку. Длинным острым ножом подровняйте края бисквита.

6 **Покрыть глазурью пирожные.** Поставьте сетку на поднос. Приготовьте кофейную помадку *(стр. 16)*. Налейте черпаком помадку на каждое пирожное, маленьким ножом размажьте помадку по пирожному. Время от времени помешивайте помадку, чтобы не образовалась корка. Когда глазурь застынет, сервируйте пирожные.

3 **Сделать треугольники.** Нарежьте пирог на полоски шириной 4 см, затем нарезайте полоски по диагонали в разных направлениях, чтобы получились маленькие треугольники. Кондитерской кистью удалите крошки.



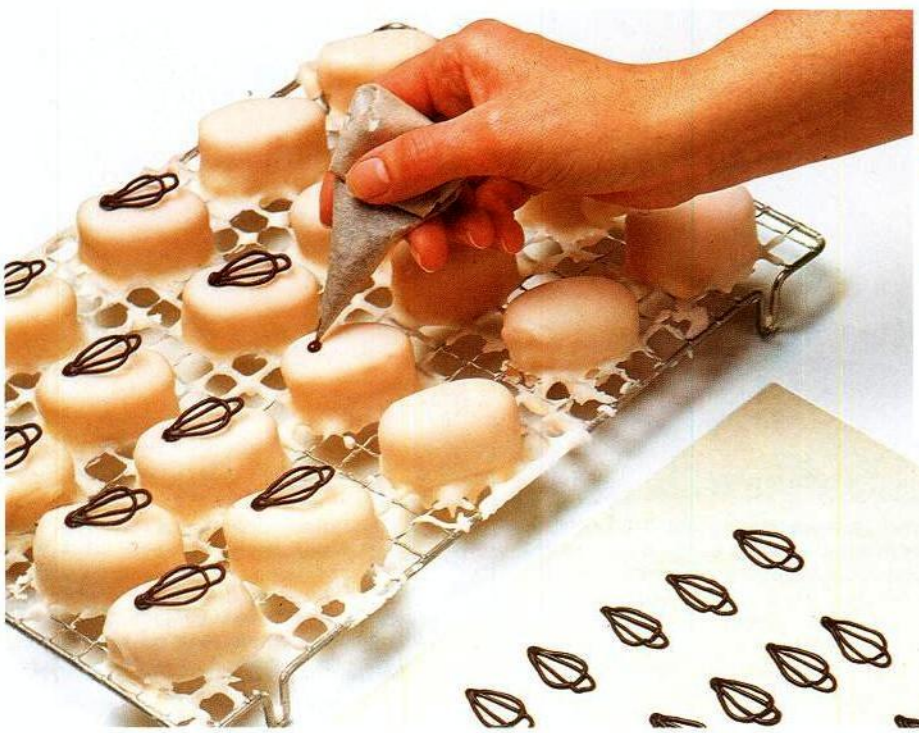
4 **Покрыть пирожные джемом.** Накалывая треугольники на вилку, покройте их глазурью и выложите на сетку.

5 **Добавить марципан и миндаль.** Сделайте марципановую пасту *(стр. 13)* и раскатайте из нее маленькие шарики диаметром 1 см. Воткните половинку бланшированного миндаля в каждый марципан и положите все это на верхушку треугольных пирожных.

Украшение жемчужных треугольников

Нанести линии из помадки. Разделите пласт бисквита на треугольники; покройте их глазурью *(илл. 6)*. Наполните бумажный кондитерский мешочек *(стр. 18)* помадкой, вырежьте маленькое отверстие. Наносите глазурь вертикально, зигзагами, делая петельки на сторонах пирожных. Обрежьте украшенные пирожные и подайте их в бумажных формах.

Овальные верхушки шоколадного узора



Прикрепить узор. Приготовьте бисквитный пирог, покрытый абрикосовой глазурью *(стр. 44, илл. 1 и 2)*. Нарежьте овальные пирожные при помощи формы диаметром 4 см. Покройте пирожные абрикосовой глазурью и помадкой *(стр. 44, илл. 4 и 6)*, например персиковой. Приготовьте шоколадные узоры *(стр. 18)*. Сделайте маленькое отверстие в кондитерском мешочке *(стр. 18)*, наполните его расплавленным шоколадом *(стр. 10)* и сделайте капельку на пирожном. Прикрепите один конец узора к капельке под небольшим углом, придерживая ножом.

Нарциссы на снегу

Прикрепить глазированные цветы. Приготовьте королевскую глазурь *(рецепт на стр. 166)* и сделайте маленькие цветы *(стр. 18)*, например нарциссы. Оставьте их застывать. Приготовьте бисквит, покрытый абрикосовой глазурью. Сделайте круглые пирожные диаметром 2,5 см. Покройте их абрикосовой глазурью и белой помадкой. Сделайте из помадки точку на вершине пирожного и положите сверху цветок. Украсьте все пирожное цветами. Когда помадка застынет, подровняйте основания и положите пирожные в бумажные формочки.

БИСКВИТНЫЕ УКРАШЕНИЯ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ БИСКВИТОВ

Бисквиты любых размеров — прекрасная основа для различных украшений; легкая текстура и нежный вкус бисквитов создает прекрасный контраст для большинства сладких украшений и начинок. Здесь показаны два классических способа украшения бисквитов, но, обращаясь к технике украшения на стр. 10—21, вы вполне сможете создать множество собственных вариаций.

Справа изображено, как большой бисквитный пирог украшается линиями розового, зеленого и бледно-желтого сливочного крема. Это цвета весенние, которые и дали пирожному французское название «прентаньер» — «весенний». Здесь три вида сливочного крема с добавлением экстракта ванили и апельсинового ликера. Но вы можете делать добавки и расцвечивать крем по своему вкусу.

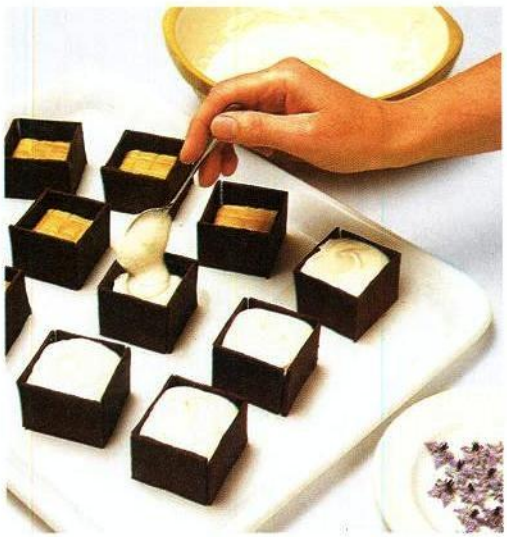
На нижней иллюстрации показано, как шоколадные квадратики прикрепляются к маленьким бисквитам и получаются аккуратные коробочки. В эти коробочки кладутся специи поверх слоя крема, а также украшения из сахарных глазированых цветов и фисташек.

Щедрые украшения для маленьких бисквитов

1 **Нарисовать линии.** Приготовьте бисквит *(стр. 44, илл. 1)*. Сделайте сливочный крем *(рецепт на стр. 166)*. Положите на бисквит 1/3 часть крема. Разделите оставшийся крем на 4 части. Две части подкрасьте розовым и зеленым цветом. Кондитерским мешочком с маленькой насадкой-«звездочкой» сделайте простые линии на пирожных, проложив их специями.

2 **Сервировать пирожные.** Морозьте пирожные около 30 минут. Опустите длинный нож в горячую воду. Разделите пирог этим ножом на полосы шириной 4 см в том же направлении, как расположены линии из крема; разделите полосы по диагонали на расстоянии 2,5 см, чтобы кусочки получились от 4 до 5 см длиной. Положите пирожные на тарелку.

Шоколадные коробочки: формочки для крема и цветов



1 **Собрать коробочки.** Приготовьте квадратики 4×4 см из шоколада *(стр. 11)* и положите их на лист вощеной бумаги. Сделайте бисквит, разделите его на квадраты 4×4 см и покройте абрикосовой глазурью *(стр. 14)*. Положите бисквит на шоколадные квадратики и ножом прикрепите шоколадные квадратики по бокам бисквита. Аккуратно подрежте уголки шоколадных квадратов, чтобы они совпадали друг с другом.

2 **Наполнить коробочки.** Засахарьте цветочки: смешайте немного гуммиарабика клея с розовой водой; покройте им живые цветы, например фиалки. Покройте цветы сахарной пудрой, положите на сетку и оставьте подсыхать в теплом месте. Взбейте двойной крем с ванильным сахаром и ромом. Ложечкой наполните кремом шоколадные коробочки.

3 **Сервировать пирожные.** Украсьте каждое пирожное одним или двумя засахаренными цветочками. Металлическим шпателем перенесите пирожные на тарелку.

3

ВЫПЕЧКА

ХРУСТЯЩИЕ СОСУДЫ ДЛЯ РАЗНООБРАЗНЫХ НАЧИНОК

Два метода приготовления хрустящей корочки
Слепая выпечка
Как сделать начинку и украшение
Как покрыть выпечку шоколадом
Как использовать шу

Неудивительно, что одно из самых излюбленных изделий кондитеров — это выпечка. Тесто песочное и шу весьма известны. Они нисколько не хуже, чем кремовый торт.

Основа песочного теста состоит из масла и муки, взятых в равных количествах и смешанных вместе, а затем разбавленных водой. В более насыщенном тесте пропорция масла должна быть увеличена, а также можно заменить воду яйцами. Некоторые рецепты песочного теста включают сахар, тщательно измельченный миндаль или фундук *(стр. 50)*. Несмотря на компоненты, песочное тесто выпекается до получения хрустящего плотного изделия. Это тесто используется для открытых тарталеток с начинкой из фруктов или из сливочного крема и глазури *(стр. 54)*. Более того, оно образует прочное основание для больших слоеных изделий *(стр. 56)*.

Песочное тесто также является основой для слоеного теста. Если повторно вымесить и раскатать несколько слоев песочного теста, то при выпечке, поднимаясь, слои образуют хрустящие маслянистые хлопья. Песочное и слоеное тесто могут быть взаимозаменяемы. Слоеное тесто используется для приготовления тарталеток, а также в тех случаях, когда нужно, чтобы тесто быстро поднялось.

Тесто шу содержит масло, муку и в больших пропорциях яица и воду. Смешанные над огнем, эти компоненты создают влажную воздушную массу, достаточно мягкую, чтобы использовать ее в кондитерском мешочке и создавать такие формы, как пальчики, колечки или маленькие шарики. В духовке влага из теста испаряется и шу превращается в полые хрустящие скорлупки. Наполняя и украшая изделия из теста, можно приготовить такие пирожные, какие изображены на стр. 58—61.

Некоторые кондитерские изделия сочетают шу и песочное тесто одновременно, используя преимущества обоих. Полька, например (стр. 62), имеет хрустящую основу песочного теста и стеночки из шу, содержащего начинку из кондитерского крема.

Готовые к сервировке колечки шу, покрытые миндалем и глазурью, приоткрывают начинку из взбитых сливок и свежей малины *(стр. 60)*. Это изделие демонстрирует одну из возможностей пирожкового теста, которое можно сформировать, а затем, после выпечки, начинять и украшать.

ОСНОВНОЕ РУКОВОДСТВО К ВЫПЕЧКЕ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Песочное тесто имеет несколько основ. Основное тесто — просто смесь муки и жира, обычно масла, с достаточным количеством жидкости, чтобы связать эти составные части. Но различные вариации, как в компонентах, так и в методах их смешивания, позволяют делать тесто с самой различной текстурой.

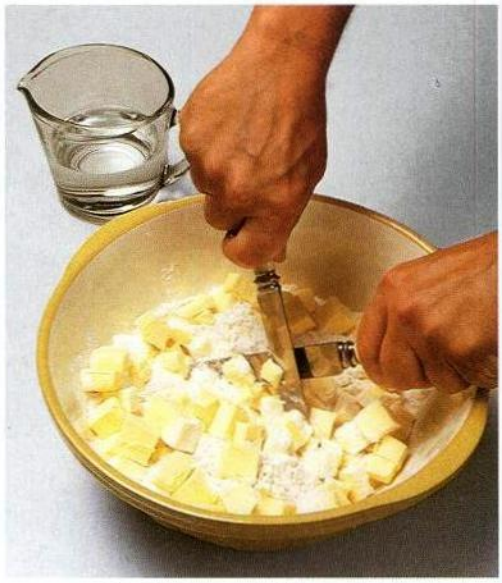
Для стандартного песочного теста *(рецепт на стр. 163)* масло режется или натирается в муку, которой должно быть по весу вдвое больше, чем масла. Чтобы предохранить масло от таяния (иначе тесто получится жестким), оба компонента и посуда должны быть холодными и все должно делаться быстро, с минимальным прикосновением рук. Тогда тесто выпекается хрустящим.

Большее количество масла, то есть равное количеству муки, дает более нежную смесь. Резка, которая изображена справа, — наиболее подходящий прием для этого: разрезая маленькие кусочки масла в муке, используя два ножа и держа их крест-накрест, вы будете меньше прикасаться к тесту. Небольшое количество воды обеспечит необходимую связь компонентов. Так как масло неравномерно распределяется в тесте, то тесто имеет характерную слоеную текстуру.

Тесто можно раскатать, сложить и раскатать снова. Таким образом оно насыщается маслом и воздухом. В духовке слои раскрываются, образуя хрустящие корочки. Для еще большего эффекта вы можете повторить раскатывание и складывание теста несколько раз, чтобы сделать очень слоеное тесто *(рецепт на стр. 163)*.

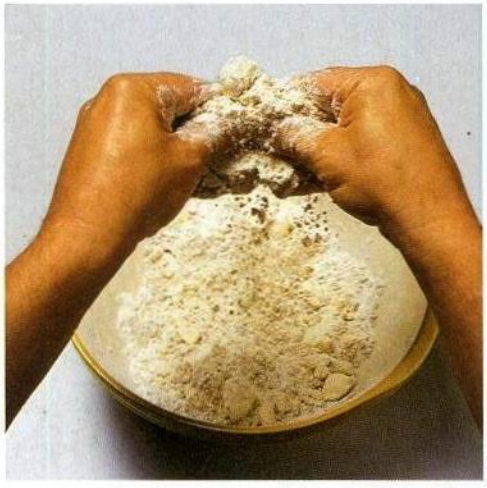
Например, 350 г масла для слоеного теста перемешивается с мукой, раскатывается и складывается для приготовления шуассонов с миндальной начинкой. Начинкой также могут быть творожный сыр, пюре из яблок или других мягких фруктов, джем или кондитерский крем.

Большое количество масла — не единственный источник для получения хорошего теста. Яйца могут заменить воду, а также в тесто можно добавить сахар *(илл. внизу, рецепт на стр. 163)*. Добавление измельченных орехов фундук придает тонкий вкус тесту, вполне подходящему для тарталеток, в которых вы можете использовать дополнительную начинку: кофе, шоколад или сливочно-ореховый крем.

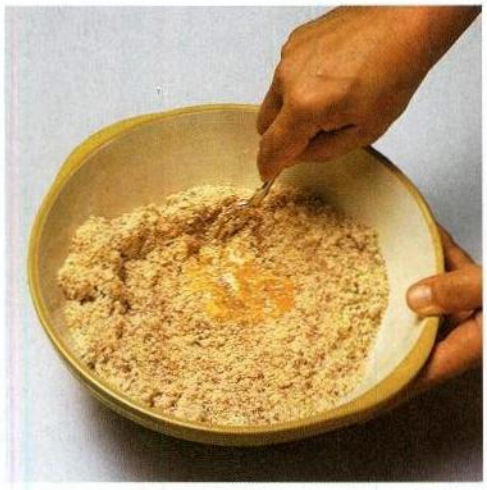


1 **Нарезать масло.** Приготовьте кувшин с холодной водой. Просейте муку и соль в большую миску. Нарежьте холодное масло кубиками размером 1 см и добавьте его к сухим ингредиентам. Быстрыми крестообразными движениями нарежьте масло в тесте двумя столовыми ножами. Продолжайте резать, пока кусочки масла не станут размером с горошину.

Растертое тесто с добавлением орехов

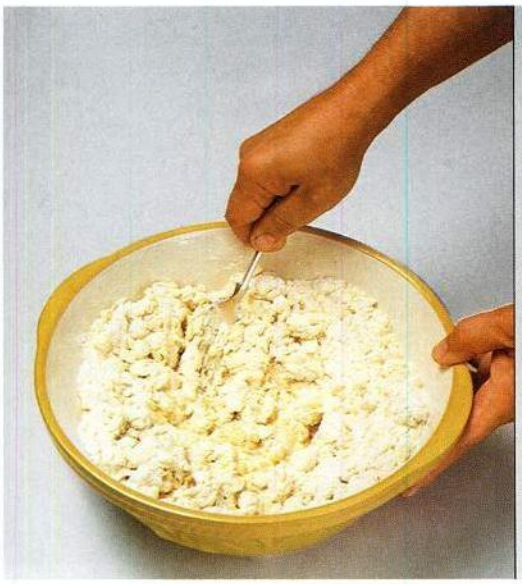


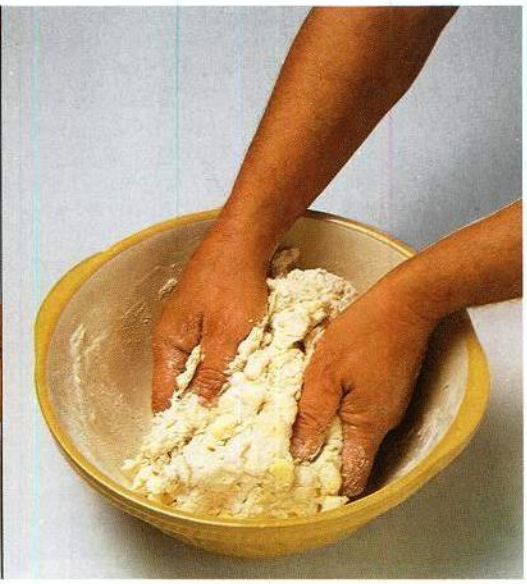
1 **Растереть масло в муке.** В миске смешать просеянную муку, соль, жареныq арахис и сахар. Добавьте кубики масла. В руках разотрите небольшое количество компонентов, затем положите их обратно в миску. Делайте так, пока вся масса не превратится в грубую крошку.



2 **Добавить яйца.** Сделайте ямочку в центре полученной смеси. Добавьте целое яйцо и быстро смешайте смесь вилкой, пока яйцо полностью не перемешается и тесто не станет однородной массой.

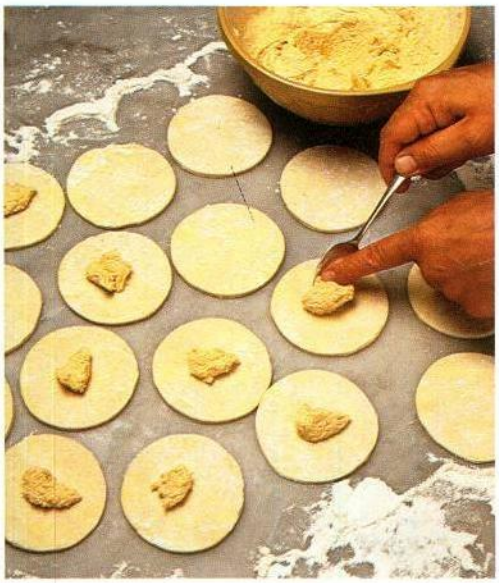
3 **Собрать тесто.** Руками соберите тесто и слепите из него шар. Если тесто становится очень жестким, вымесите его на посыпанной мукой поверхности, пока оно не впитает всю муку и не станет нормальным. Заверните тесто в полиэтиленовую пленку и положите в холодильник на 30 минут, прежде чем снова его раскатать.



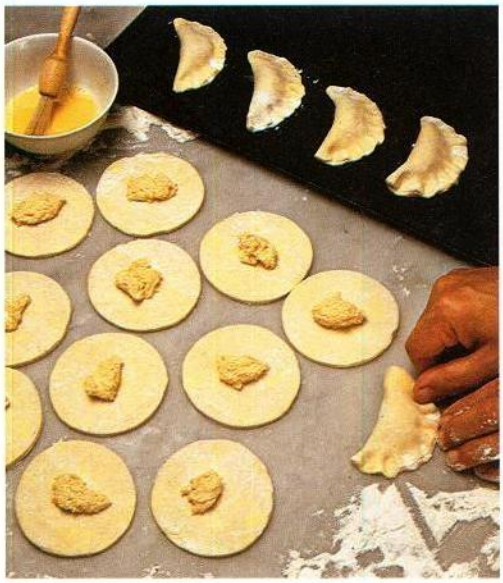


2 **Смешать тесто.** Влейте немного холодной воды в центр компонентов и вилкой вмешайте ее, постепенно соскребая тесто со стенок миски. Смешивайте компоненты, пока вода не впитает и не увлажнит смесь так, чтобы получилась однородная масса. Если необходимо, добавьте еще немного воды. Соберите смесь и сделайте из нее шарик. Положите в холодильник на 30 минут для смягчения, чтобы предотвратить образование корочки, заверните тесто в полиэтиленовую пленку.

3 **Приготовить начинку.** Руками в миске смешайте 125 г арахиса, сахара и размягченного масла. Добавьте целое яйцо, 1 яичный желток и немного рома; все смешайте вилкой. Смешивайте до образования однородной массы, затем накройте и заморозьте тесто в течение 30 минут, чтобы оно стало достаточно жестким.



4 **Положить начинку в тесто.** Раскатайте тесто в прямоугольник, затем сложите концами в центр, выровняйте, сложите пополам, чтобы получился квадратный пакет. Поверните тесто на 90 градусов и снова раскатайте в 3 см толщиной. Простым резаком диаметром 9 см нарежьте кружочки. Ложкой положите начинку в середину каждого кружка.



5 **Сложить изделие.** Сложите каждый кружок пополам так, чтобы образовался серпик. Сделайте волнистые края, припечатывая каждый край большим пальцем. Перенесите изделие на противень. Так как тесто содержит большое количество масла, нет необходимости смазывать противень. Смажьте поверхность каждого изделия желтком, смешанным с водой.

6 **Выпечь и сервировать.** Поставьте противень с пирожными в разогретую до 200°C духовку. Спустя 5 минут уменьшите температуру до 190°C и выпекайте еще 10 минут, пока пирожные не станут золотисто-коричневыми. Остудите их на сетке. Выложите серпики на тарелку и подавайте на стол.

«СЛЕПАЯ» ВЫПЕЧКА ХРУСТЯЩЕЙ ОСНОВЫ

Кондитерское тесто, выпеченное в изящных формочках для тарталеток, становится хрустящей раковинкой для начинок. Изменяя начинку, тесто и формочки, вы можете создать ряд восхитительных тарталеток, одинаково вкусных как в горячем, так и в холодном виде. Слегка запеченные яблоки или заварной крем — это только две из возможных начинок: здесь эти компоненты сочетаются в тарталетках с яблочным заварным кремом *(рецепт на стр. 111)*.

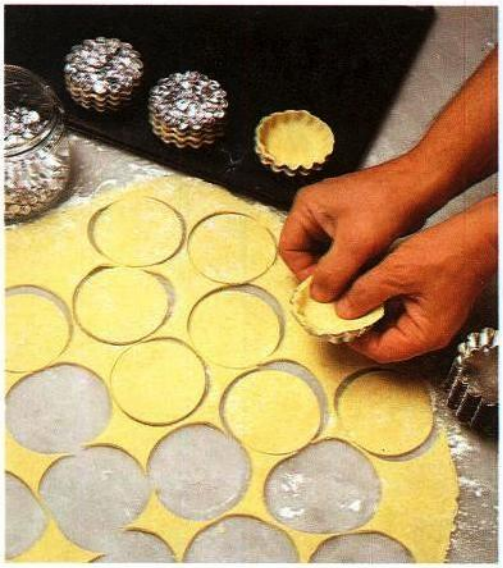
Какую бы начинку вы ни собираетесь применить, выбирайте то тесто, которое можно раскатать тонким слоем, — простое или слоеное. Форму выбирайте ту, которая вам больше нравится, — рифленый овал, кружок или лодочку.

Для формочек с грубыми и неровными краями тесто можно вырезать резаком. Если формочки с острыми краями, вы можете положить слой теста поверх нескольких формочек и затем сверху прокатать скалкой.

Формочки часто выпекают «вслепую», частично и полностью, в зависимости от начинки, которую используют. Если начинка жидкая, такая, как заварной крем, формочку сначала выпекают, чтобы сформировать сырое тесто и предохранить его от размокания при добавлении начинки. Наполненные тарталетки возвращаются в духовку так, чтобы различные элементы дошли до готовности одновременно.

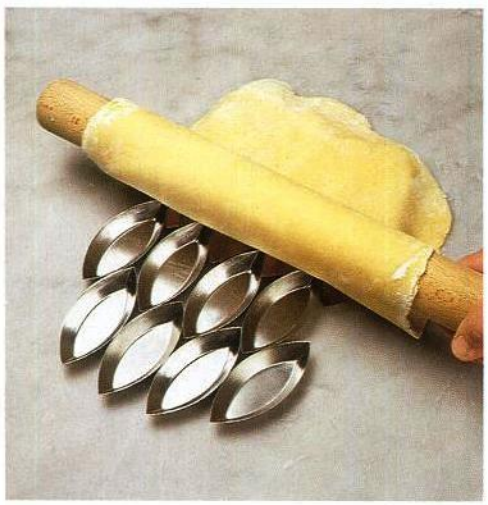
Для начинок, которые не требуют варки, свежая земляника, например, или сливочный крем *(стр. 54)*, формочки надо вначале полностью приготовить.

Простая предосторожность, сохраняющая форму теста, — это приготовление «вслепую». Когда слоеное тесто выпекается во множестве маленьких формочек, как показано здесь, проколите неприготовленное еще тесто вилочкой, чтобы оно не прогибалось и стенки выпекались ровно. Многослойное тесто надо прижать, иначе оно будет подниматься. Сделать это можно следующим образом: установите три или четыре проложенные тестом формочки одну на другую, а сверху поставьте формочку с грузом.

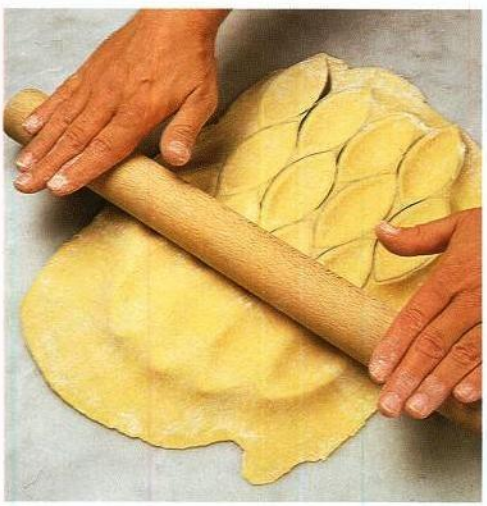


1 **Наполнить формочки.** Раскатайте тесто, например насыщенное маслом слоеное тесто, в пласт толщиной 3 мм. Резаком, который в диаметре больше формочки на 2,5 см, нарежьте кружочки. Осторожно вдавите каждый кружочек в формочку. Установите формочки друг на друга по три штуки. Поставьте сверху пустую формочку, а в нее положите для веса сухого гороха или металлический груз.

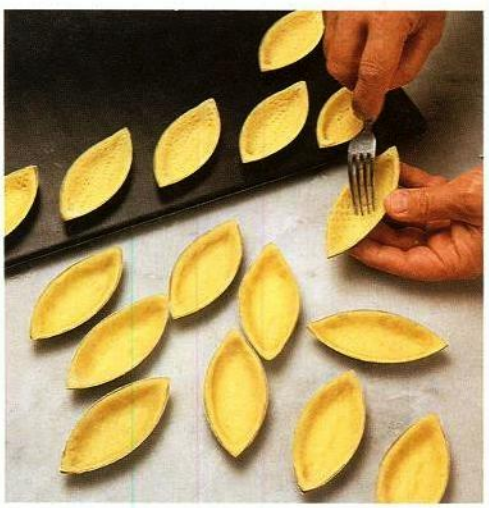
Быстрый метод наполнения формочек тестом



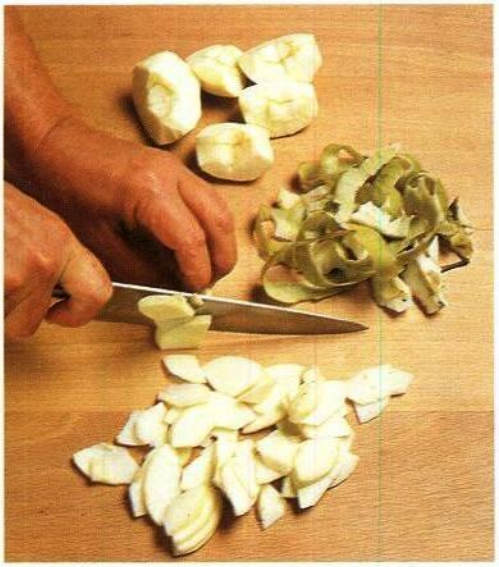
1 **Покрыть формочки тестом.** Поставьте формочки с острыми краями на рабочую поверхность. Раскатайте тесто, например слоеное, в пласт 3 мм толщиной. Накрутите его на скалку. Затем раскатайте тесто поверх формочек. Вырезайте каждую формочку, прижимая тесто пальцами к краям формы.



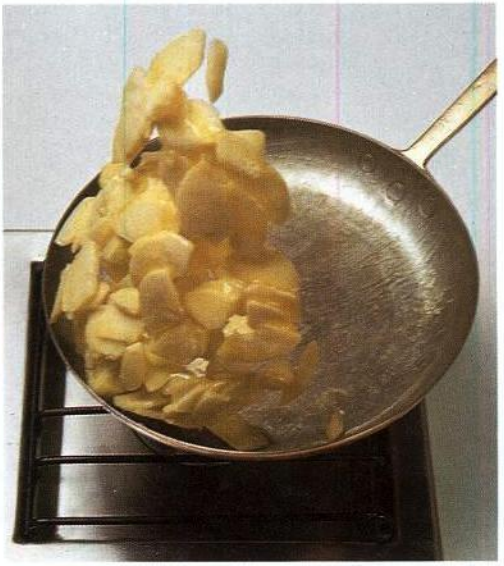
2 **Проложить формочки.** Раскатайте тесто над формочками, чтобы их острые края прорезались сквозь тесто. Уберите обрезки. Пальцем прижмите тесто к каждой формочке.



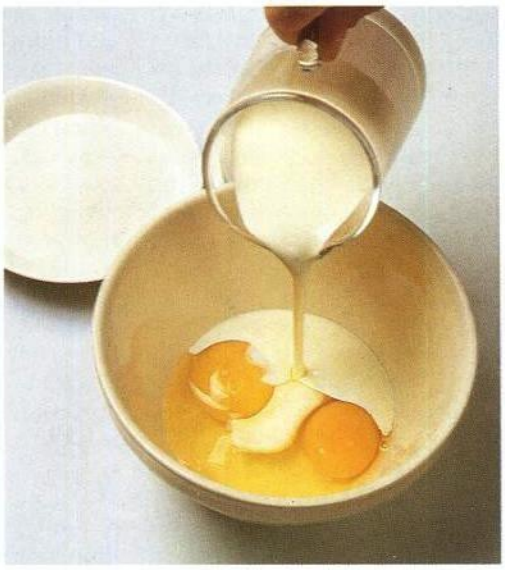
3 **Проколоть тесто.** В каждой формочке проколите дно и стороны вилкой; затем положите на противень. Выпекайте их в духовке, разогретой до 190°C около 15 минут, пока тесто не станет жестким и слегка подрумяненным.



2 **Нарезать яблоки.** Поставьте сложенные друг на друга формочки в разогретую до 190°С духовку. Спустя 10 минут разберите формочки и выпекайте их еще 5 минут, чтобы тесто затвердело. Затем порежьте очищенные яблоки на мелкие кусочки.



3 **Потушить яблоки.** В большой соусной кастрюле растопите масло на медленном огне. Добавьте яблоки и варите их 4—5 минут на большом огне. Постоянно переворачивайте яблоки, чтобы они приобрели золотистый цвет.



4 **Приготовить заварной крем.** Разбейте яйцо в миску и влейте туда двойные сливки, добавьте сахар. Вилкой или венчиком взбивайте компоненты, пока не получится однородная смесь заварного крема.

5 **Наполнить формочки начинкой.** Достаньте противень из духовки и оставьте тарталетки остывать. Выньте тарталетки из формочек, постучав по оборотной стороне. Затем перенесите их обратно на противень. Положите в каждую тарталетку яблоки.

6 **Добавить заварной крем.** Если хотите, посыпьте яблоки небольшим количеством специй, корицей или молотым грецкими орехами. Положите заварной крем в яблоки так, чтобы он слегка их покрывал. Затем снова поставьте тарталетки в печь, разогретую до 190°С, на 10—12 минут, пока крем не загустеет.

7 **Сервировать тартаретки.** Дайте тарталеткам немного остыть. Переложите их на блюдо. Яблочные тарталетки с заварным кремом вкусны и в холодном, и в горячем виде.

ИЗУМИТЕЛЬНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ЭЛЕГАНТНЫХ ТАРТАЛЕТОК

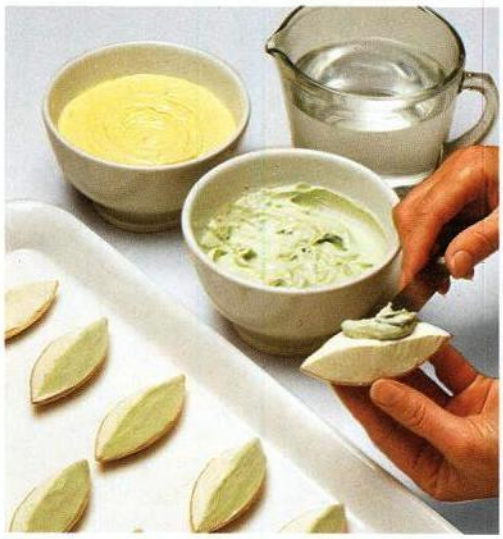
Одни из самых красивых тарталеток делаются при помощи гладкой начинки, достаточно твердой, чтобы по ней можно было выложить украшения. Эта начинка включает сливочный крем со вкусовыми добавками, ганаше или каштановое пюре. Начинка располагается по контуру формочки или выложена поверх нее и затем покрыта помадкой, глазурью или шоколадом.

Справа показано, как меринговый сливочный крем с добавлением лимона положен в «лодочки». Начинка покрыта светло-зеленой и желтой королевской глазурью. Можно использовать розовую глазурь для малинового и клубничного сливочного крема.

Формочки из теста могут быть наполнены шоколадной начинкой, например, ореховые тарталетки, покрытые шоколадом, начиненные кофейным сливочным кремом и политые кофейной глазурью, могут быть украшены самым различным образом *(стр. 18—23)*. Здесь простые шоколадные линии завершают всю конструкцию.

Наполнение лодочек охлажденным сливочным кремом

1 **Наполнить формочки.** Приготовьте слоеное тесто *(стр. 50)* и испеките в формочках лодочкой *(стр. 52)*. Выньте тарталетки из формы и остудите. Сделайте меринговый сливочный крем *(стр. 17)*, добавьте в него немного лимонного сока и цедры. Маленьким металлическим шпателем наполните кремом формочки. Подровняйте края, чтобы в центре получился острый гребень, затем пирожные заморозьте.



2 **Покрыть глазурью.** Приготовьте королевскую глазурь *(стр. 15)* и разделите ее на две порции. В одну порцию для получения цвета добавьте шпинатовый экстракт, а в другую — экстракт шафрана, растворенный в небольшом количестве горячей воды. Шпателем покройте одну сторону начинки зеленой глазурью. Чтобы глазурь не прилипала к шпателю, опускайте его в горячую воду.

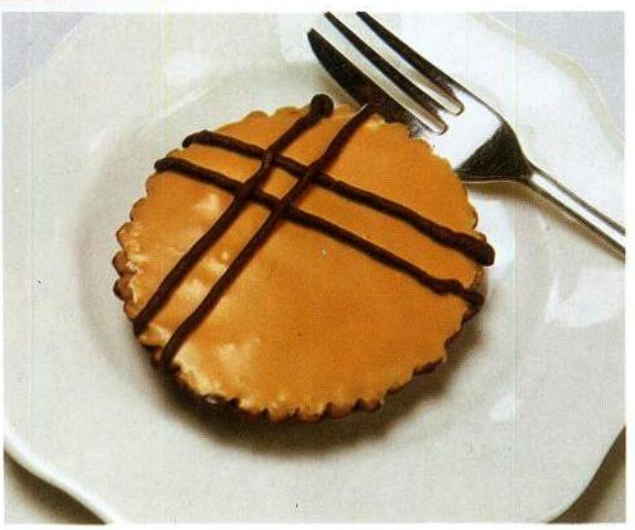
Шоколадно-кофейные чашечки

1 **Покрыть тарталетки шоколадом.** Полностью выпеченные «вслепую» тарталетки, например из орехового слоеного теста *(стр. 52)*, выньте из формочек и остудите. Растопите шоколад *(стр. 10)*. Покройте шоколадом тарталетки со всех сторон. Поставьте формочки шоколадной стороной вверх на металлическую сетку и на поднос.

2 **Наполнить тарталетки сливочным кремом.** Оставьте шоколад застывать — на 30 минут. Тем временем сделайте меринговую начинку и добавьте в нее крепкий кофе *(стр. 17)*. Металлическим шпателем наполните каждую тарталетку сливочным кремом, разгладив поверхность. Поставьте изделия в холодильник на 30 минут, чтобы застыл крем.

3 **Покрыть тарталетки глазурью.** Приготовьте глазурь, например глясе *(стр. 15)*, добавьте в нее кофе. Достаньте тарталетки из холодильника и нанесите глазурь на их поверхность. Шпателем разглаживайте глазурь от центра к краям, пока поверхность не станет гладкой и полностью покрытой.

3 **Завершить украшение тарталеток.** Покройте желтой глазурью другую сторону начинки, используя кондитерский мешок с очень простой насадкой или насадкой-«звездочкой». Когда глазурь застынет, примерно через 30 минут, положите тарталетки в бумажные формочки для сервировки.



4 **Закончить приготовление тарталеток.** Оставьте глазурь застывать. Сделайте маленький бумажный кондитерский мешок *(стр. 18)*; наполните его растопленным шоколадом с добавленным к нему небольшим количеством сахарного сиропа *(стр. 6)*. Проведите линии, держа мешочек над тарталеткой. Удалите лишние капли, прежде чем они застынут на тарталетке.

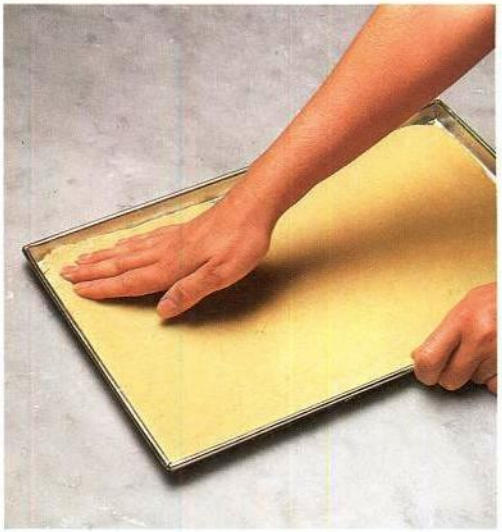
НЕОБЫКНОВЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ФРУКТОВ И УКРАШЕНИЙ

Необыкновенные кондитерские изделия можно приготовить из теста, различных фруктов и всевозможных украшений. Большая поверхность пирога позволит вам свободно нанести хрупкие компоненты — меринговую или бисквитную массу, к примеру, из которых довольно трудно делать маленькие пирожные.

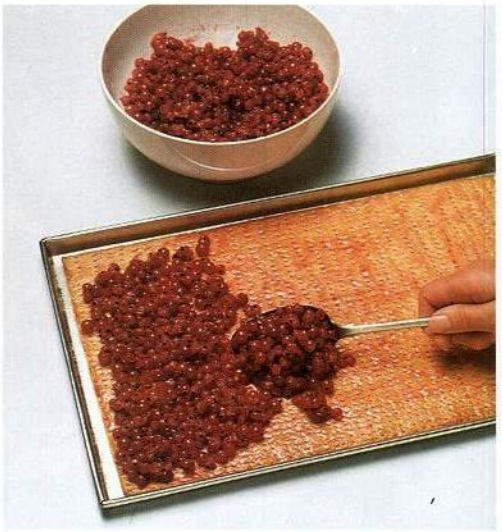
Мягкие сочные фрукты являются прекрасной начинкой для хрустящего теста. Слегка отваренная красная смородина раскладывается по поверхности выпеченного теста. Затем покрывается сеткой из меринги, которая сразу же окрашивается после непродолжительной выпечки *(рецепт на стр. 113)*. Потрясающих результатов можно достигнуть с черной смородиной и черникой.

В другом кондитерском изделии *(рецепт на стр. 116)* используется слой бисквитного теста, который просачивается в промежутки между половинками слив, положенных на слоеное тесто. Абрикосы или персики также могут быть использованы в таком изделии.

Красная смородина в решетке из меренг

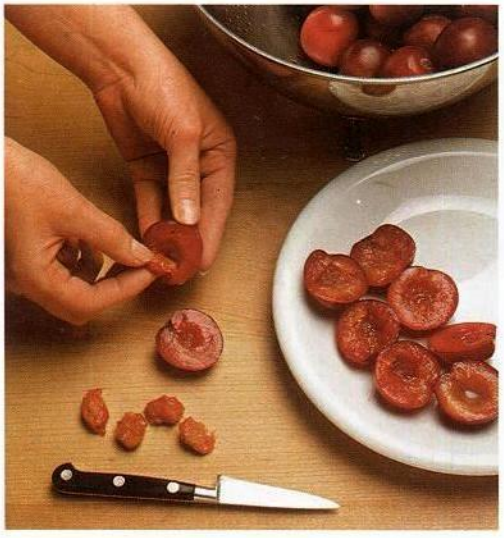


1 **Подготовить теста для основания.** Приготовьте тесто, в данном случае слоеное, и раскатайте его толщиной 5 мм, чтобы наполнить шведский противень. Пальцами плотно прижмите тесто к противню. Проколите тесто по всей поверхности вилкой, затем выпекайте в предварительно нагретой духовке при температуре 190°C до светло-золотистого цвета (15—20 минут).



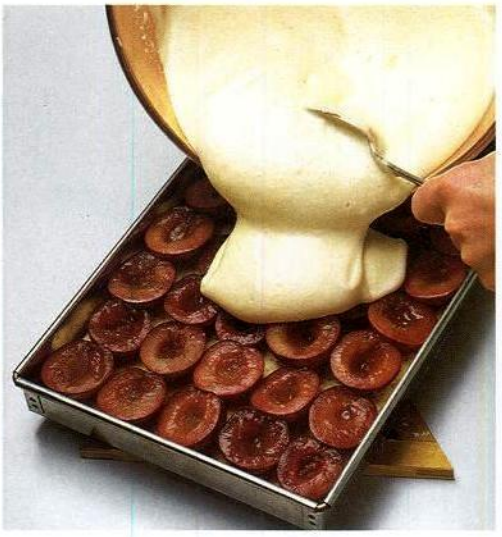
2 **Положить красную смородину.** Варите красную смородину в сахарном сиропе около двух минут, затем шумовкой перенесите ее в миску. Сироп немного поварите, затем процедите его *(стр. 14)*. Поставьте сироп остывать, потом кисточкой нанесите его на тесто для основы, а сверху тонким слоем положите ягоды.

Три слоя в одном кусочке

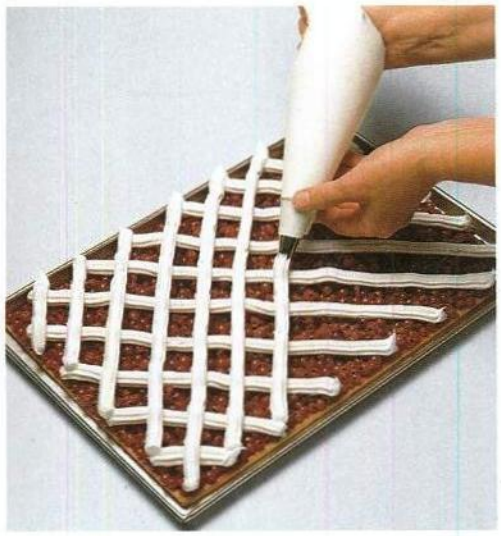


1 **Вынуть косточки из сливы.** Вымойте сливы холодной водой. Острым ножом сделайте надрез по всей окружности сливы. Мягко разделите сливу. Выньте косточку. Когда из всех ягод вынуты косточки, побрызгайте на них лимонным соком, чтобы сохранился цвет.

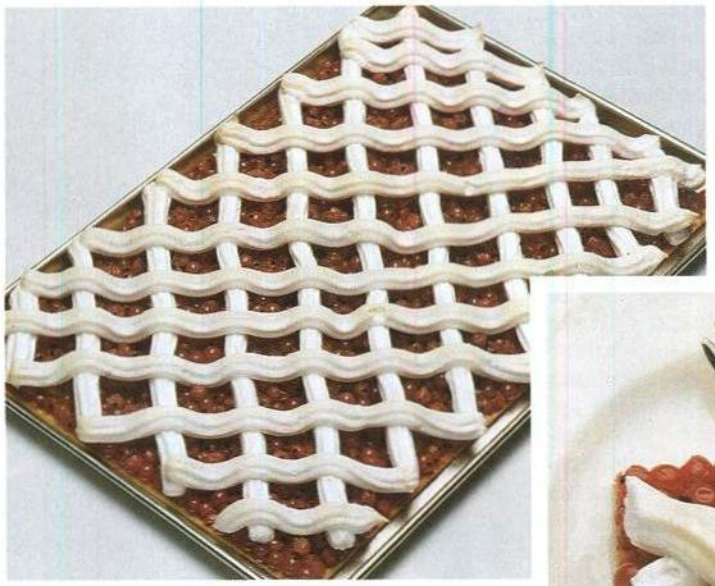
2 **Выложить половинки.** Приготовьте слоеное тесто. Раскатайте и выложите в противень, проколите тесто вилкой. Выпекайте в духовке при температуре 190°C в течение 10—15 минут, пока тесто не станет бледно-золотого цвета. Выложите половинки слив на поверхность теста.



3 **Залить бисквитным тестом.** Приготовьте бисквитное тесто и вылейте его поверх слоя слив. Разлейте тесто так, чтобы оно проникло во все промежутки между ягодами и чтобы сверху образовался гладкий слой. Понизьте температуру в духовке до 180°C и выпекайте пирог 25 минут.



3 **Сделать сетки из меренги.** Приготовьте меренгу, например итальянскую *(стр. 8)*. Разогрейте духовку до 220°С. Наденьте на большой кондитерский мешок насадку-«звездочку». Наполните мешок меренгой. Покройте красную смородину линиями крест-накрест.



4 **Сервировать.** Выпекайте торт 5 минут, до тех пор, пока меренга слегка подрумянится. Острым ножом, нагретым в горячей воде, разделите торт на кусочки. Торт можно подавать горячим или холодным.

4 **Закончить торт и подавать к столу.** Торт готов, если нож, которым торт проткнули, остается чистым. Когда торт остынет, посыпьте его сахаром или сахарной пудрой. Разрежьте торт на куски, каждый около 2,5 см шириной и 7,5 см длиной. Подавать к столу торт можно теплым и холодным.

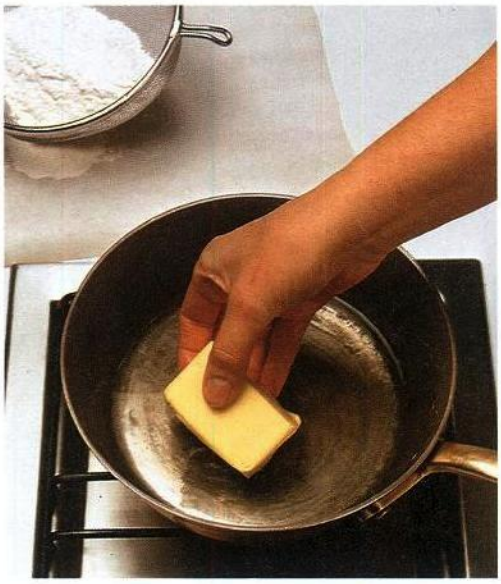
ШУ: ТЕСТО, ПРИОБРЕТАЮЩЕЕ ЛЮБЫЕ ФОРМЫ

Тесто шу — это кулинарный феномен, прекрасно сочетающийся с начинками из крема, помадки, свежих ягод. И даже без начинки, просто посыпанные сахарной пудрой, изделия из теста шу очень привлекательны. Кондитерские изделия из теста шу могут приобретать любые формы, так как это тесто необыкновенно мягкое и эластичное.

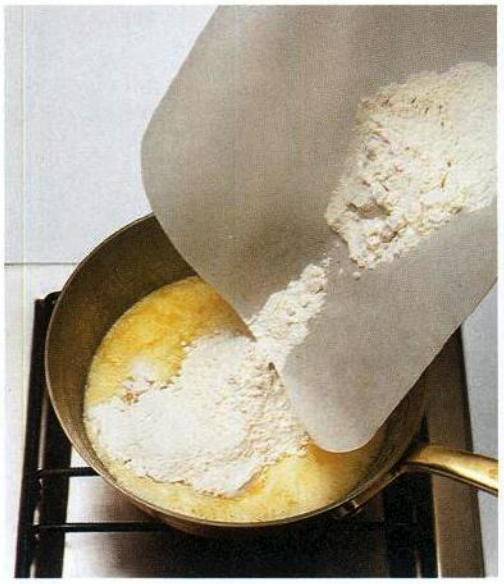
Чтобы приготовить тесто шу, надо растопить масло в кипящей воде, а затем эту смесь вмешать в муку для получения плотной густой массы. В последнюю очередь вбиваются яйца, что придает тесту характерную воздушность. На каждые 30 г муки берется 1 яйцо. Мука быстро впитывает влагу, поэтому последнее яйцо добавляется в тесто, когда на нем появляются жесткие верхушки — признак того, что тесто можно использовать для работы с кондитерским мешочком.

К окончанию выпечки шу нужно проколоть ножом, чтобы выпустить пар. Последние минуты в духовке позволят внутренней части шу высохнуть, а поверхность станет жесткой и золотистой.

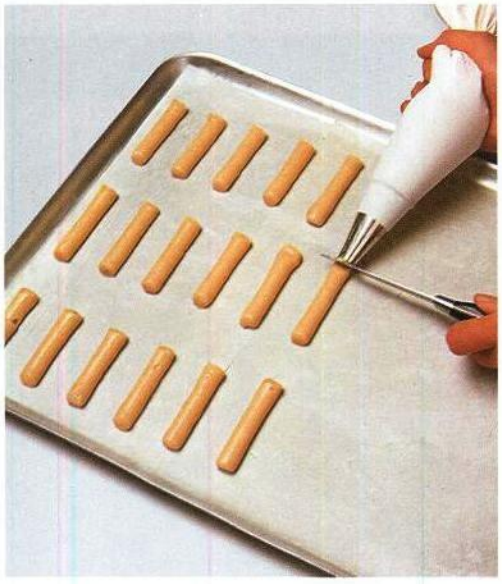
Комбинация формы, начинки и украшения изделия — это дело вкуса. Для изделия из теста шу любая форма, глазурь и кондитерский крем — все подходит. Однако надо кое-что иметь в виду. В случае приготовления эклеров пирожные надо покрывать глазурью прежде, чем наполнять начинкой. Жидкая помадка такая горячая, что может растопить кремовую начинку. Если тесто покрывать глазурью, как булочки *(на стр. 60)*, то лучше сначала положить начинку, чтобы избежать ее смешивания с глазурью.



1 **Растопить масло.** Насыпьте муки и соли на жиронепроницаемую бумагу и отложите в сторону. Налейте немного воды в тяжелую кастрюлю, поставленную на медленный огонь. Добавьте масла. Увеличьте огонь, чтобы масло растопилось и жидкость начала кипеть. Немедленно выключите огонь.

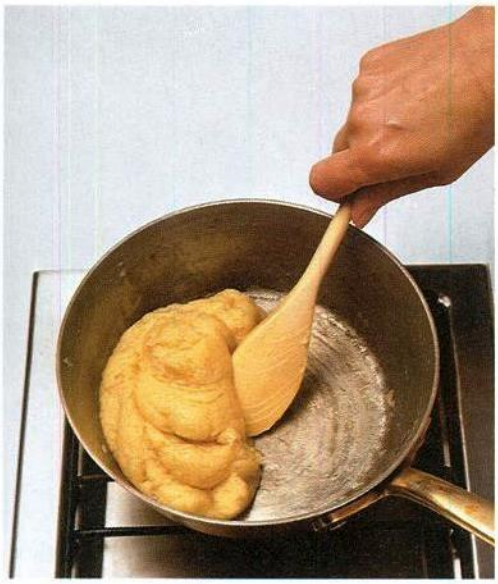


2 **Добавить муку.** Высыпьте муку и соль с бумаги в горячее масло, все сразу; если муку добавлять постепенно, образуются комки. Когда вы добавите муку, помешивайте смесь деревянной ложкой до получения однородной массы.

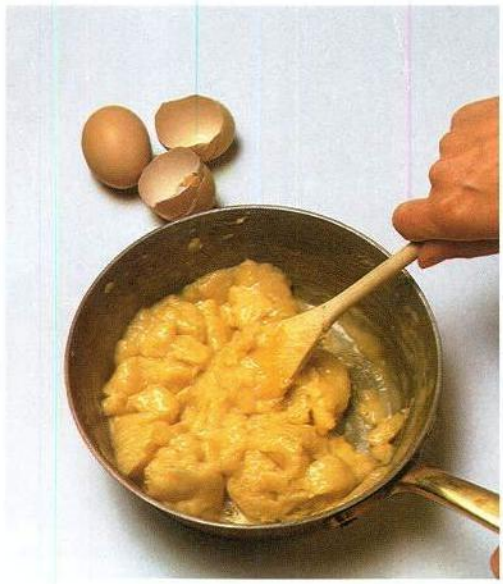


6 **Приготовить формы для эклеров.** Выложите противень вощеной бумагой. Наполните кондитерский мешок с простой насадкой в 1 см и наполните его на 2/3 тестом. Выдавите тесто полосочками длиной 6 см, отделяя каждую ножом. Оставьте место между полосочками 4 см.

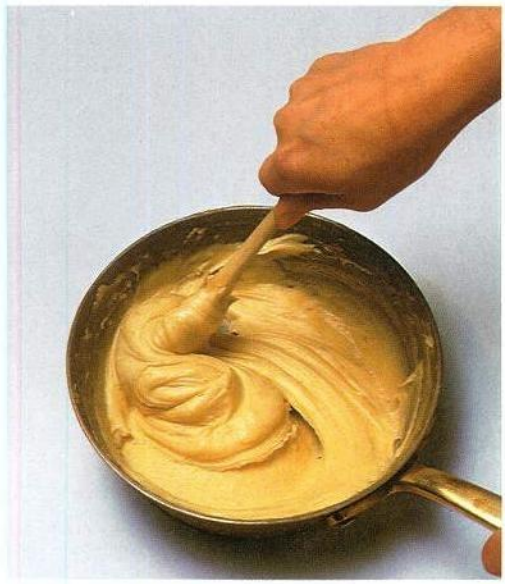
7 **Проткнуть шу.** Выпекайте тесто в духовке при температуре 220°С. Через 15 минут выньте противень из духовки и острым ножом проткните кончики каждой сферки. Верните изделия обратно в духовку и выпекайте далее в течение 5 минут. Остудите их на сетке. Если необходимо, обрежьте все лишнее.



3 **Взбить смесь**. Энергично взбейте смесь на среднем огне. Через минуту, когда тесто станет прочной массой, которая легко отстает от стенок кастрюли, снимите с огня.



4 **Добавить яйца**. Тесто должно остыть несколько минут, иначе жар теста свернет яйца. Разбейте яйца в кастрюлю. Деревянной ложкой вмешайте яйца так, чтобы они полностью перемешались с тестом. Взбейте последнее яйцо, прежде чем добавить его в тесто, а затем влейте постепенно, пока в тесте не появятся маленькие жесткие верхушки.



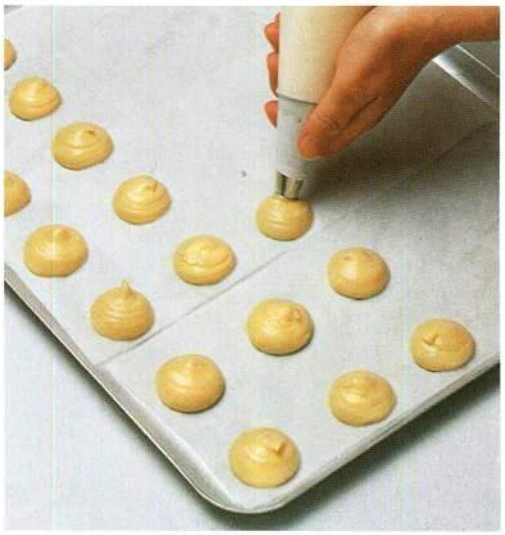
5 **Закончить приготовление теста**. Продолжайте взбивать тесто деревянной ложкой, пока компоненты не смешаются как следует и не образуют гладкую прочную массу, хорошо стекающую с ложки. Немедленно используйте тесто, иначе оно загустеет.

8 **Покрыть эклеры карамелью**. В тяжелой кастрюле приготовьте темную карамель *(стр. 7)*. Держите каждую формочку пальцами и окунайте в карамель, быстро удаляя излишки. Осторожно положите каждый эклер основанием вниз на металлическую сетку, поставленную на поднос.

9 **Наполнить эклер начинкой**. Оставьте карамель застывать на 5 мин. Сделайте начинку, например кондитерский крем *(стр. 16)*, смешанный с пралине *(стр. 12)* и взбитыми сливками. Наполните начинкой кондитерский мешок со звездчатой насадкой. Откройте каждый эклер и положите внутрь начинку; закройте и положите их на поднос.

10 **Сервировать.** Положите эклеры на блюдо. Их лучше сразу подавать к столу, но также можно сохранить их в прохладном месте несколько часов перед сервировкой.

Легкие как перышко булочки с помадкой



1 **Сформировать тесто.** Приготовьте тесто шу *(стр. 57)*. Положите его в кондитерский мешок с простой насадкой в 1 см. Противень выложите вощеной бумагой, надавите на кондитерский мешочек, чтобы получились небольшие холмики, каждый 2,5 см в диаметре. Поднимая, поверните кондитерский мешочек, чтобы придать каждому холмику гладкую поверхность.

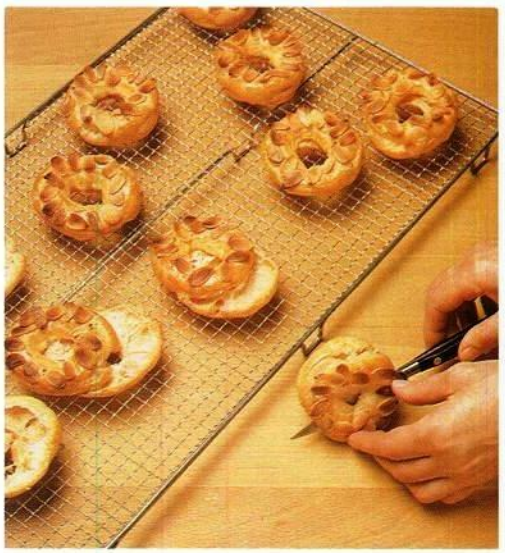
2 **Наполнить булочки начинкой.** Выпекайте булочки в духовке при температуре 220°C. Через 20 минут сделайте небольшое отверстие в основании каждой булочки маленьким острым ножом. Выпекайте еще 5 минут и затем остудите. Насадите на кондитерский мешок маленькую простую насадку и наполните мешок кондитерским кремом *(стр. 16)* с добавлением рома. Положите крем в отверстия булочек.

3 **Покрыть булочки глазурью.** Сделайте глазурь *(стр. 16)* и добавьте к ней растопленный шоколад *(стр. 10)*. Сохраняя эту смесь жидкой, налейте ее в миску и поставьте на кастрюлю с горячей водой, время от времени помешивая. Взяв булочку за основание, погрузите ее вершину в шоколад, затем дайте стечь излишкам. Положите все приготовленные таким образом булочки на сетку.

Гирлянда из малины, миндаля и крема

1 **Сформировать тесто.** Приготовьте тесто шу *(стр. 58)*. Положите его в кондитерский мешок с простой насадкой в 1 см. На противень, проложенный вощеной бумагой, выложите колечки, каждое 5 см в диаметре. Покройте тесто взбитыми яйцами, смешанными с небольшим количеством молока.

2 **Выложить колечки миндалем.** Выложите разделенный бланшированный миндаль *(стр. 12)* на поверхность каждого колечка. Перенесите противень в духовку, разогретую до 220°C. Через 20 минут достаньте противень из духовки. Кончиком ножа проткните каждое колечко, чтобы выпустить пар. Затем продолжайте выпекать колечки еще 5 минут, а потом остудите на сетке.



3 **Разрезать колечки.** Длинным острым ножом разрежьте колечки по горизонтали. Если необходимо, добавьте специй в начинку. Положите обе части колечек парами на сетке.

4 **Закончить приготовление булочек.** Оставьте булочки, пока помадка не застынет, примерно на 15 минут. Сделайте бумажный кондитерский мешок с маленьким отверстием *(стр. 18)*. Наполните мешочек кофейной помадкой *(рецепт на стр. 165)* и украсьте полосками поверхность булочек. Выложите булочки на блюдо в один слой.

4 **Закончить приготовление изделия.** Наденьте на кондитерский мешок насадку-«звездочку» среднего размера и наполните его взбитым кремом с ванилью и сахарной пудрой... Выложите крем на половинку колечка и легко вдавите несколько свежих клубничек в крем. На начинку положите верхнюю часть колечка и посыпьте сахарной пудрой перед подачей пирожных на стол.

ИЗУМИТЕЛЬНОЕ СОЕДИНЕНИЕ ШУ И СЛОЕНОГО ТЕСТА

Кондитерские изделия из слоеного теста жесткие и хрустящие, а из шу — легкие и хрупкие. В изделиях из шу и слоеного теста используют преимущества каждого из них. Жесткое слоеное тесто обычно используют для основания таких комбинированных изделий. На иллюстрациях показано, как колечки из шу *(рецепт на стр. 131)* выкладываются на колечки из слоеного теста. После выпечки тарталетки наполняются кондитерским кремом и посыпаются сахарной пудрой. В конце вы можете использовать раскаленный вертел, чтобы проложить полосы на сахарной поверхности.

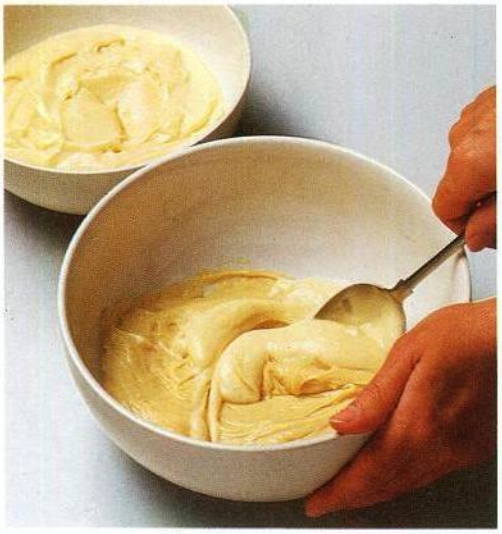
В тарталетках, изображенных внизу *(рецепт на стр. 131)*, слоеное тесто снова формирует основание пирожного. Хотя тесто шу не используется в основе, оно, смешанное с кондитерским кремом, становится начинкой для формочек. Когда тарталетки выпекаются, начинка из крема и шу остается влажной под тонкой корочкой. Украшают изделия сахарной пудрой и желе из красной смородины, проложенными полосками из слоеного теста, расположенными крест-накрест.

Сложные эффекты из разного теста

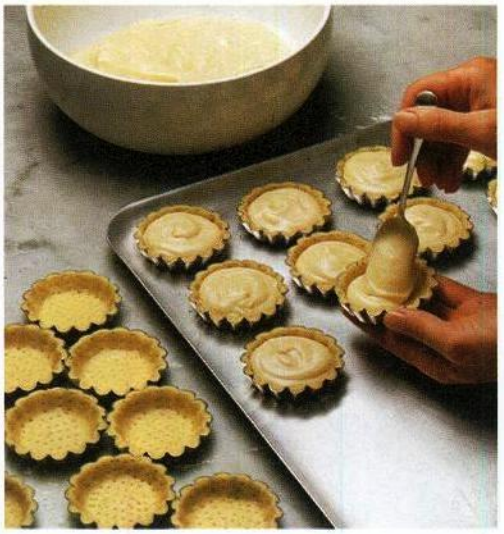
1 **Выложить колечки.** Приготовьте слоеное тесто *(стр. 50)*. Раскатайте тесто в пласт 3 мм толщиной, проколите его и сделайте круги диаметром 5 см. Положите их на противень и смажьте края взбитым яйцом. Приготовьте тесто шу *(стр. 58)*. Используя кондитерский мешок с насадкой 5 см, сделайте колечко на поверхности каждого круга и смажьте его яйцом.

2 **Наполнить изделия начинкой.** Выпекайте изделия при температуре 220°C 10—15 минут, пока они не станут золотистого цвета. Охладите пирожные на сетке. Приготовьте кондитерский крем *(стр. 16)* с апельсиновым ликером. Кондитерским мешочком с насадкой 1 см выложите крем в центр каждого изделия. Густо посыпьте сверху сахаром.

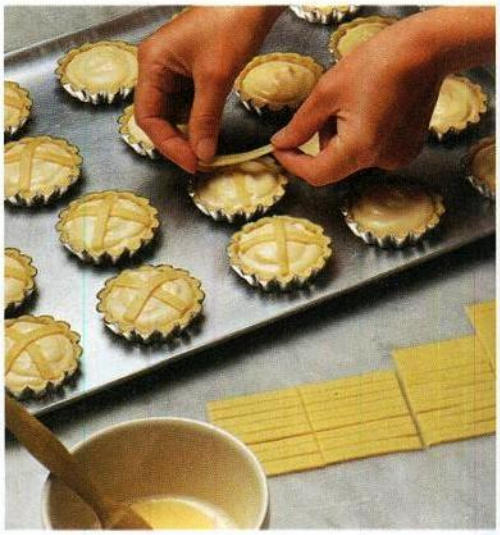
Шу в неожиданной роли



1 **Вмешать шу в кондитерский крем.** Приготовьте слоеное тесто и раскатайте его в пласт толщиной 3 мм. Проложите формочки для тарталеток слоеным тестом. Проколите основание и стороны изделий вилкой. Для начинки приготовьте кондитерский крем и пасту шу, затем смешайте все вместе.



2 **Наполнить тарталетки начинкой.** Положите начинку по две чайные ложки в каждую формочку, аккуратно выкладывая в центр тарталеток. Поставьте на противень.

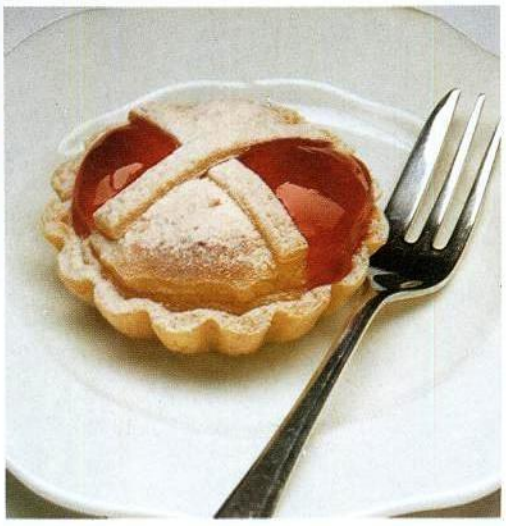


3 **Украсить тарталетки полосками из теста.** Раскатайте остатки теста и нарежьте полоски шириной 5 мм и длиной 5 см. Положите их крест-накрест на вершину тарталетки; убедитесь, что полоски не касаются краев тарталеток. Крестики сохранят начинку от увеличения в объеме. Смажьте полоски взбитым яйцом.

3 **Украсить изделия.** Раскалите вертел докрасна на пламени. Дотроньтесь вертелом на несколько секунд до изделия, так чтобы остались узоры на поверхности. Немедленно подавайте изделия к столу.

4 **Посыпать изделия сахаром.** Разогрейте духовку до 190°C и выпекайте тарталетки, пока начинка не увеличится в объеме и не станет золотисто-коричневого цвета — около 30 минут. Вытащите тарталетки из формочек на сетку и остудите. Посыпьте сахарной пудрой поверхность изделий.

5 **Нанести джем из красной смородины.** В кастрюле на медленном огне подогрейте джем *(стр. 18)*. Приготовьте кондитерский мешочек с небольшим отверстием и наполните его джемом. Выложите джем на противоположные стороны поверхностей тарталеток. Подавать к столу законченные изделия рекомендуется сразу.



4

ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

ИЗЯЩНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МАСЛА И ЯИЦ

Основное тесто
Создание классических образцов
Закрытая начинка
Бабы, пропитанные сиропом
Составная опара для бриошей
Использование глазури

Дрожжи являются древнейшей закваской и основой хлебопечения; они занимают почетное место в кондитерском деле. Праздничные бабы и саварины, булочки со специями и миниатюрные бриоши обязаны своим составом и очарованием этим одноклеточным организмам, которые также поднимают тесто для нашего хлеба.

В создании теста большую роль играют и дрожжи, и мука. При взаимодействии жидкости и такого питания, как мука, клетки дрожжей размножаются, выделяя как побочный продукт карбон диоксид (углекислый газ). Мука также содержит протеин, который соединяется с жидкостью и производит эластичную субстанцию, известную как глютен (клейковина). Когда тесто вымешивается, глютен формирует ткань, которая удерживает газ, выработанный дрожжами. Эта химическая реакция сложная, но на практике все проще. Процесс создания теста известен тысячелетия и начал использоваться задолго до того, как им заинтересовались ученые. При определенных условиях хорошо вымешанное тесто поднимается медленно и равномерно. Затем, в процессе выпечки количество углекислоты увеличивается и придает воздушную текстуру тесту, а клейковина застывает, придавая продукту его окончательную форму.

В кондитерских изделиях использование сахара, яиц и масла улучшает вкус и текстуру изделия. Однако включение масла или другого жира ставит новые проблемы. Смешанный с другими компонентами, жир поглощается мукой и препятствует процессу размножения дрожжевых клеток. Но дрожжам принадлежит основная роль в приготовлении кондитерского теста, а поэтому их ферментация допускается еще до того, как добавляется масло.

Чем больше масла содержит тесто, тем лучше его вкус и нежнее текстура. Бриошевое тесто, показанное на стр. 74, имеет более высокую пропорцию богатейших компонентов, чем просто мука. Использование неоднократного «подхода» теста и большой пропорции различных компонентов производит исключительно легкую текстуру, которая идеально подходит для нежнейших кремовых «персиков», изображенных на стр. 76. От консистенции теста также зависит способ его формирования. Жесткое тесто хорошо формируется *(стр. 66)*. Оно может служить основой или оберткой для начинки *(стр. 68 и 70)*. Эластичное тесто, обогащенное яйцами и молоком, должно выпекаться в формочках; их открытая текстура типична для баб и саваринов *(стр. 72)*, которые достаточно пористы для того, чтобы впитать небольшое количество сиропа.

Сдобные пирожки с начинкой, украшенные лимонной глазурью и рублеными грецкими орехами, разложены на тарелочке для сервировки. После раскатки из теста делают овалы, начиняют маком и кишмишем, а затем сворачивают маленькими серпиками *(стр. 70)*.

ГИБКОЕ ТЕСТО, ПОДНИМАЮЩЕЕСЯ ЦВЕТАМИ

Сладкое упругое дрожжевое тесто легко сформировать с любую форму, которая придет вам в голову *(рецепт на стр. 162)*. Например, цветы, узлы, серпики или петли. Такое тесто формировать нетрудно, но необходимы определенные действия, чтобы тесто хорошо подошло.

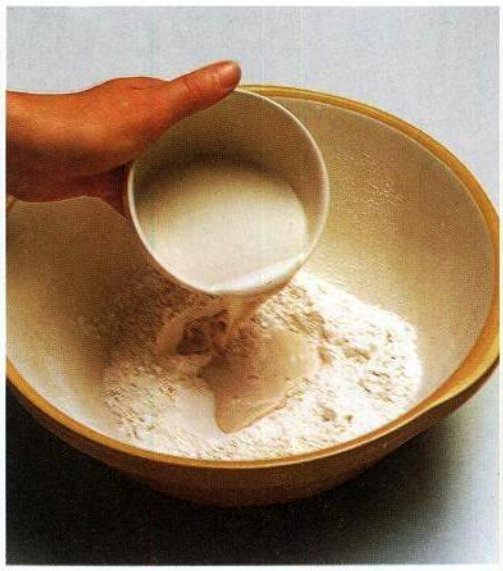
Тесто состоит из муки, молока, дрожжей, яиц и масла, которые создают замечательную пирожную текстуру. Из-за масла, которое задерживает действие дрожжей, смешивание компонентов происходит в два этапа.

Первый — дрожжи, молоко, немного сахара и 1/3 муки смешивают в пенистую массу и оставляют подниматься в теплом месте. Когда дрожжи поднимутся, в тесто добавляют размягченное масло. Масло сначала надо размять, чтобы оно стало достаточно гибким для работы с тестом руками. Яйца надо добавлять по одному и хорошо вымешивать тесто руками до получения однородной массы. В конце кладут оставшуюся муку и сахар вместе с добавками, такими, как сухие фрукты и специи.

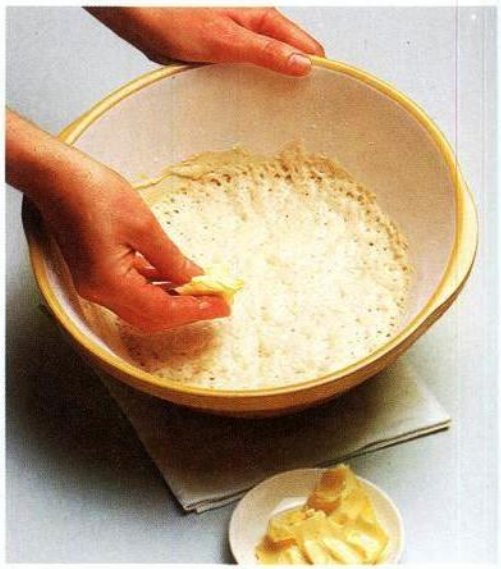
Перед формированием тесто должно быть хорошо вымешано и оставлено в теплом месте, пока не увеличится в объеме в два раза. Этот подход теста, известный как проба, дает возможность дрожжам развиваться, а клейковине распространиться по всему тесту. Поднявшись один раз, тесто готово к формированию. Его собирают в маленький шарик, выравнивают и режут ножницами, чтобы воссоздать подобие лепестков цветка.

Прежде чем отправить «цветы» в духовку, надо смазать их поверхность взбитым яйцом. Это не только прикрепит украшение, например стружку апельсиновой цедры, к поверхности, но и придаст «цветам» золотистый цвет.

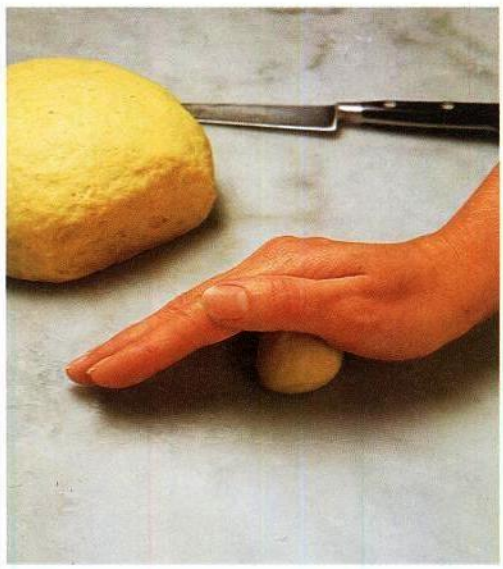
После выпечки дрожжевые булочки могут быть украшены рублеными и резаными орехами, тонким слоем глазури или сахарной пудрой.



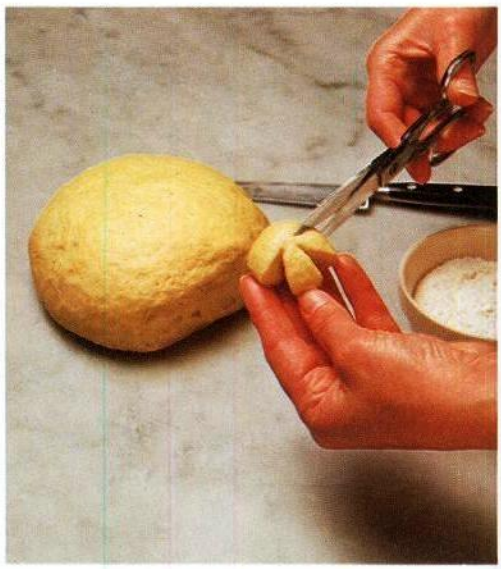
1 **Добавить дрожжи.** Положите дрожжи в слегка теплое молоко или воду. Насыпьте 1/3 муки, просеянной вместе с солью, в большую миску. Добавьте 1 чайную ложку сахара, затем сделайте ямочку в муке. Когда дрожжи окончательно растворятся, влейте их в ямочку. Перемешайте все. Оставьте, накрыв пленкой, на 20 минут, при комнатной температуре.



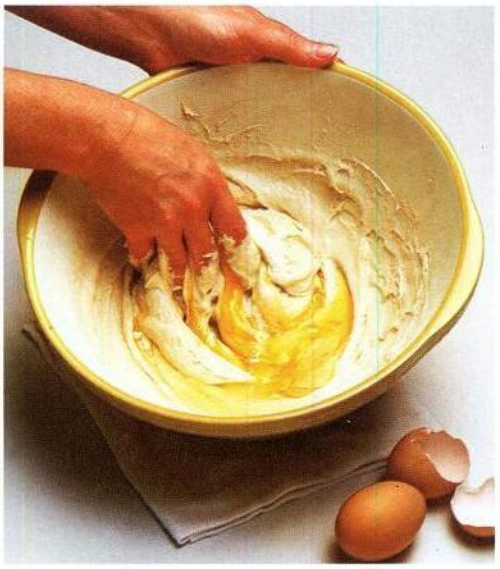
2 **Вмешать масло.** Размягчите руками мягкое масло. Когда дрожжевая опара подойдет, разделите масло на маленькие кусочки и добавляйте их в тесто по отдельности. Втирайте масло руками, чтобы все хорошо соединилось. Вмешайте таким образом все масло.



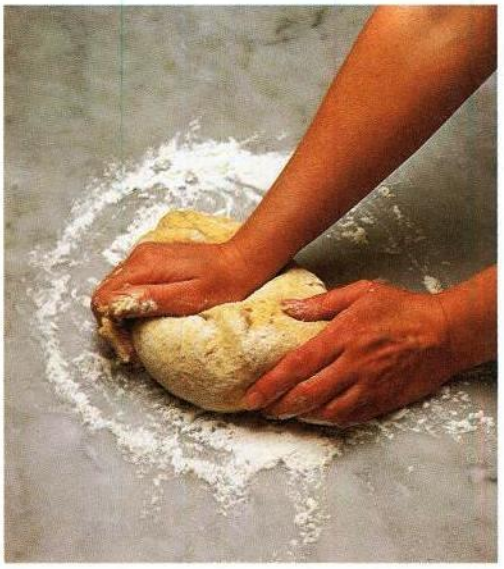
6 **Сформировать тесто.** Когда тесто поднялось, выложите его на холодную мраморную доску. Снова вымесите тесто в течение 5 минут. Разделите его на порции весом в 30 г. Кулаком выровняйте кусочки. Затем, собрав ладонь чашечкой, скатайте из каждой порции шарик.



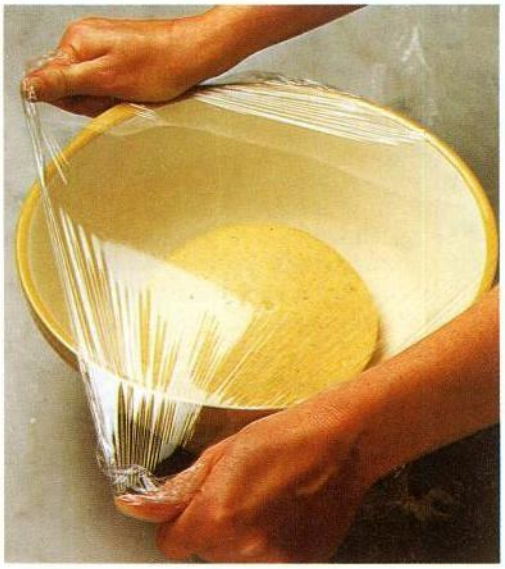
7 **Вырезать «цветы».** Опустите ножницы в муку, чтобы они не прилипали к тесту. Ножницами вырежьте на расстоянии центра шарика пять равных лепестков. Выложите «цветы» на смазанный маслом противень.



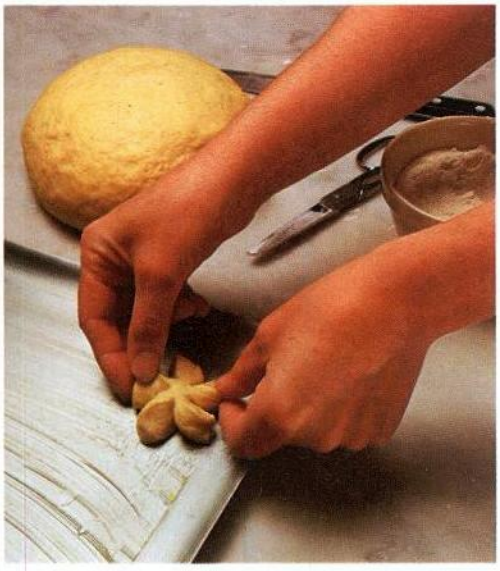
3 **Вмешать яйца.** Добавьте в тесто по одному яйца. Тщательно вмешайте руками. Всыпьте оставшуюся муку, сахар и положите добавки, например, тертую апельсиновую цедру, тертую корицу, мускатный орех и кардамон. Когда компоненты окончательно смешаются, соберите тесто в миске.



4 **Вымесить тесто.** Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность. Рукой вымешивайте из центра теста вперед — одним движением. Затем широкую часть теста вмешать обратно в центр. Повторяйте эти действия в течение 15—20 минут, пока тесто не станет гладким и эластичным.



5 **Оставить тесто подниматься.** Положите вымешанное тесто в большую миску. Покройте его полиэтиленовой пленкой. Оставьте в теплом месте на 2 часа, пока оно не увеличится в объеме в два раза.



8 **Повернуть лепестки.** Большим и указательным пальцами поверните лепестки так, чтобы они стали более выразительными. Раскатайте остальное тесто и формируйте его также. Оставьте тесто подниматься еще раз, пока «цветы» не увеличатся в размере в два раза, примерно на 40 минут.

9 **Покрыть изделия желтком.** Разбейте одно яйцо в маленькую миску. Кондитерской кистью покройте «цветы» яйцом. Смешайте апельсиновую цедру с сахарной пудрой и посыпьте этой смесью центр каждого «цветка».

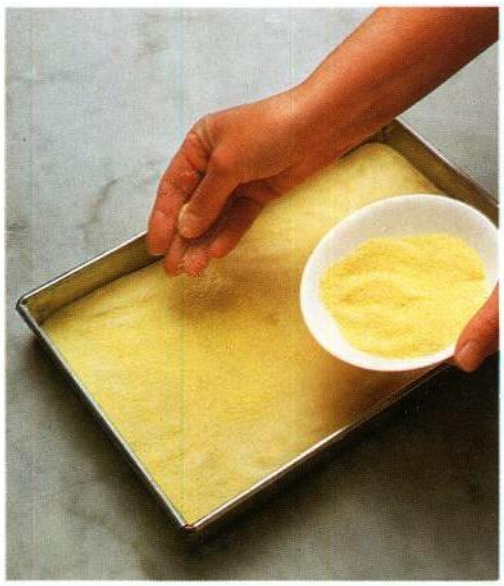
10 **Выпечь булочки.** Положите булочки в разогретую до 180°С духовку. Выпекайте 20 минут, пока булочки не станут золотисто-коричневыми. Постучите по основанию каждого «цветка». Если звук отзывается пустотой, значит, булочки готовы. Достаньте их из печи и отставьте остывать. Подавайте горочкой на тарелке.

СЛАДКИЕ ВАТРУШКИ НА ТВЕРДОЙ ОСНОВЕ

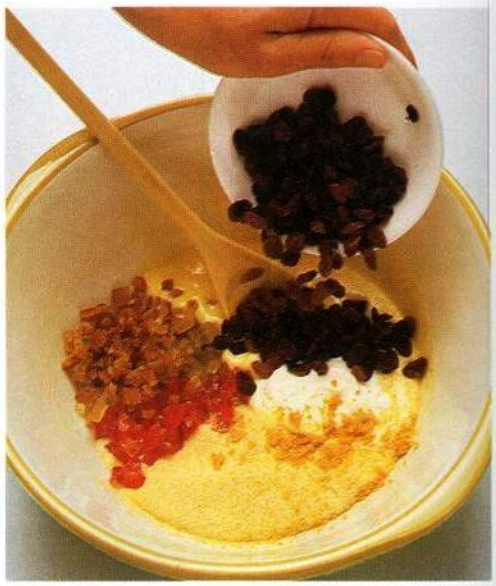
Сладкое дрожжевое тесто может быть прочной хрустящей основой, совместимой со множеством различных начинок, которые могут варьироваться от жидкого творога до сухого крошащегося покрытия.

Тесто, изображенное здесь, содержит мало сахара, зато много масла, которое добавляется для улучшения вкуса. Когда делается это тесто, дрожжи сразу же смешиваются со всеми ингредиентами. Этим методом производится тесто с грубоватой, открытой текстурой, которая хорошо контрастирует с нежной начинкой.

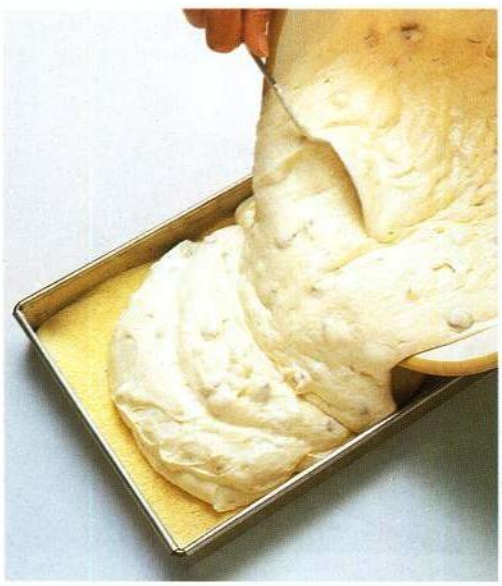
Для начинки ватрушки используется богатая смесь творога, сметаны, масла и сухих фруктов. После выпечки все изделие разрезается *(рецепт на стр. 139)*. Другая, не менее хорошая начинка, включает свежие фрукты, такие, как абрикосы, сливы или вишни без косточек и посыпанные сахаром. Крошка из сахара, масла, муки и корицы, насыпанная сверху, превращает эти кусочки в *стрюсель (рецепт на стр. 139)*. Можно комбинировать слой фруктов, джема, творога с покрытием *стрюселем*.



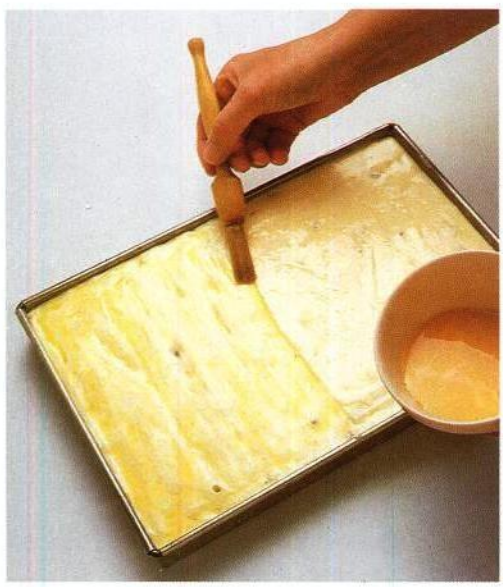
1 **Приготовить тесто.** Приготовьте дрожжевое тесто *(рецепт на стр. 162)* и оставьте его на 15 минут. На слегка посыпанной мукой плитке раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм. Разгладьте тесто на противне руками. Чтобы предохранить тесто от размокания, посыпьте его манной крупой.



2 **Приготовить начинку.** Смешайте сахар и масло в большой миске *(стр. 36, илл. 1)*; вмешайте яичные желтки. По желанию добавьте нарезанные глазированные ягоды вишни и сваренную в сахаре апельсиновую или лимонную цедру. Добавьте манной крупы, сметаны и кишмиша. Деревянной ложкой тщательно смешайте ингредиенты.

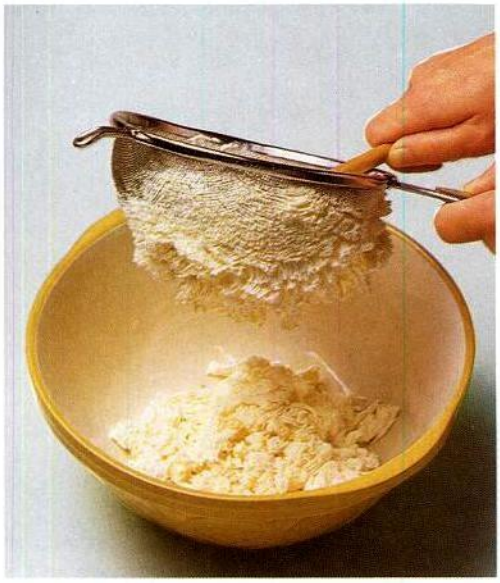


6 **Добавить творожную начинку.** Вылейте начинку сверху на тесто, помогая деревянной ложкой. Разложите начинку и разровняйте поверхность.

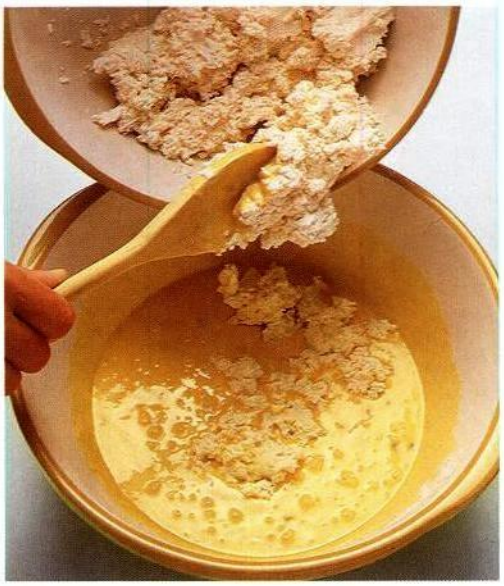


7 **Глазировать поверхность.** В маленькую миску разбейте яйцо. Кондитерской кистью покройте поверхность начинки яйцом легкими прикосновениями, так, чтобы не повредить начинку. Поставьте противень в духовку.

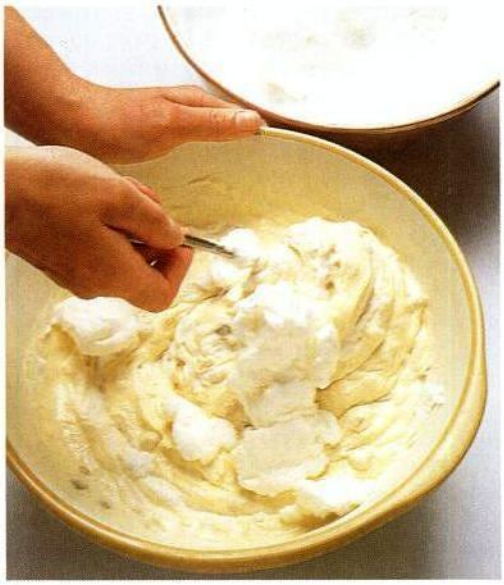
8 **Вынуть пирог.** Выпекайте пирог около 40 минут, пока поверхность не станет золотисто-коричневой. Если края пирога станут слишком темными, быстро покройте пирог фольгой. Воткните нож в начинку. Если нож останется чистым, значит, пирог готов. Оставьте пирог остывать в противне. Приподняв все края ножом, выложите пирог на сетку, затем переверните его на разделочную доску.



3 **Протереть творог.** Положите творог в металлическое сито и деревянной ложкой протрите его в большую миску. Время от времени снимайте протертый творог со дна сита в миску.



4 **Добавить в начинку творог.** Добавьте протертый творог в миску с другими ингредиентами начинки. Смешайте до полного соединения.



5 **Вмешать яичные белки.** Взбейте белки до появления мягких кончиков. Металлической ложкой постепенно вмешайте белки в начинку. Разогрейте духовку до 180°C.

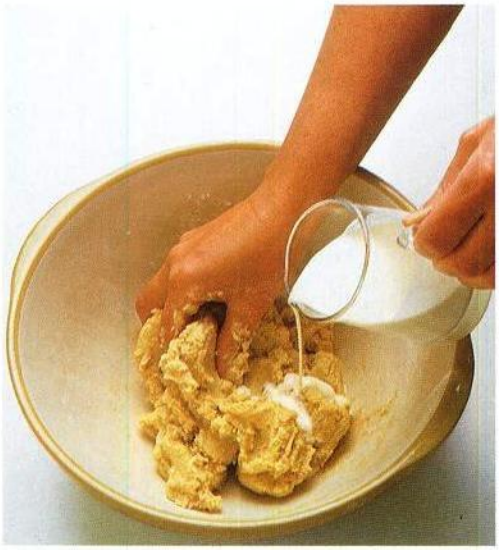
9 **Подать нарезанный пирог.** Острым ножом срежьте коричневые края. Разрежьте пирог на куски 2,5x6 см. В каждом кусочке видны разноцветные ягодки. Пирог можно подавать на стол.

КЛАССИЧЕСКИЕ ФОРМЫ С ЭКЗОТИЧЕСКОЙ НАЧИНКОЙ

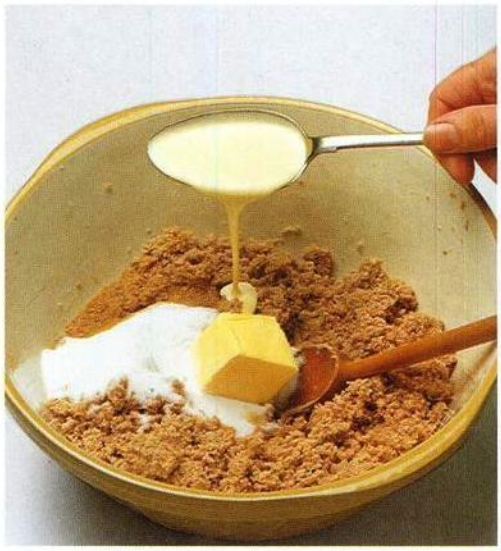
Раскатанное тонким слоем дрожжевое тесто представляет собой гибкую мягкую текстуру, в которую можно завернуть почти любую начинку. Например, начинка из каштанового пюре с ромом выкладывается в полоски теста, которые затем сворачиваются в колечки *(рецепт на стр. 140)*. Или тесто формируется вручную в серпики с маковой начинкой *(рецепт на стр. 140)*.

Чтобы кондитерские изделия были достаточно прочными, используется любое обогащенное тесто. В тесто для колечек добавляется сметана. Если оно слишком мягкое, то его морозят, пока оно снова не станет прочным.

Начинка из рубленых орехов, например, или смесь творога и сухих фруктов могут быть выложены в тесто ложкой или при помощи кондитерского мешочка. Сначала надо дать начинке остыть. Смазать изделие взбитыми яйцами, прежде чем выпекать, и затем, если хотите, покрыть их глазурью.



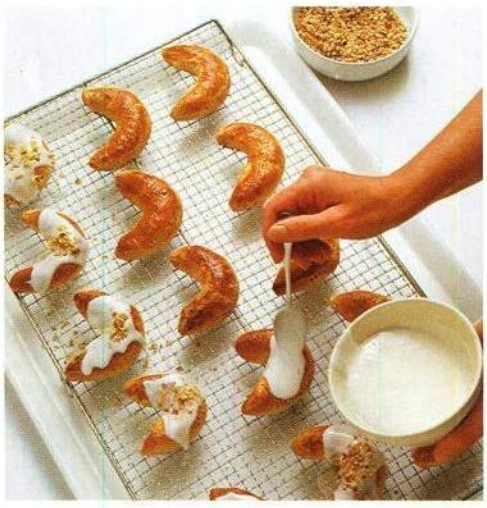
1 **Приготовить тесто.** Смешайте дрожжи и немного молока в большой миске. Оставьте накрытую миску в теплом месте на 30 минут, пока на поверхности не появятся пузыри. Вмешайте муку, растаявшее масло, сахар и яичный желток. Добавьте сметану и перемешивайте все, пока тесто не станет гладким и липким. Оставьте его на 30 минут.



2 **Приготовить начинку.** Разрежьте на 4 части каштаны. Кипятите их 10 минут, затем снимите кожицу. Прокипятите каштаны в молоке 45 минут, пока они не станут нежными. Размелите их в кофемолке или разотрите деревянным пестиком через металлическое сито. Добавьте в это пюре масло, сахар, ром и сметану.

Маковые зернышки, запечатанные в глянцевые конверты

1 **Сделать серпики.** Приготовьте дрожжевое тесто, оставьте его на 2 часа, а затем раскатайте слоем 3 мм толщиной. Посыпьте овальный резак мукой и нарежьте формочки. В процессоре размелите мак до состояния порошка. Доведите молоко до кипения, вмешайте в мак, добавьте манку, кишмиш, сахар и лимонную цедру. Варите на медленном огне несколько минут. Остудите. Распределите начинку на каждом овале, оставляя свободными края на 2,5 см. Закатайте каждый овал, сохраняя концы запечатанными. Сделайте серпики и выложите их на смазанный маслом противень. Смажьте изделия взбитым яйцом и оставьте в теплом месте на 1 час.



2 **Украсить серпики.** Чтобы серпики не распадались, проколите их вилкой. Выпекайте их при температуре 220°C 15—20 минут, пока не станут золотистыми. Сделайте глазурь, например лимонную *(стр. 15)*, и ложечкой полейте верх серпиков; посыпьте молотыми орехами, например грецкими, прежде чем глазурь застынет.

3 **Нарезать тесто на полосы.** Посыпьте мукой холодную поверхность. Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм. Нарежьте тесто полосами по 4 см шириной. Затем сделайте продольные разрезы, чтобы полосы получились длиной 10 см.

4 **Запечатать начинку.** Наденьте на кондитерский мешочек простую в 5 мм насадку. Положите каштановую начинку в мешочек и заверните верх. Выложите начинку на полоски теста, оставляя свободными края на 5 мм. Закатайте начинку так, чтобы получился маленький цилиндрик. Повернув швом вниз, соедините концы вместе, чтобы получилось кольцо. Нажмите на кончики, чтобы они соединились. Положите колечки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Смажьте поверхность изделий небольшим количеством яйца и сахара. Оставьте их подняться.

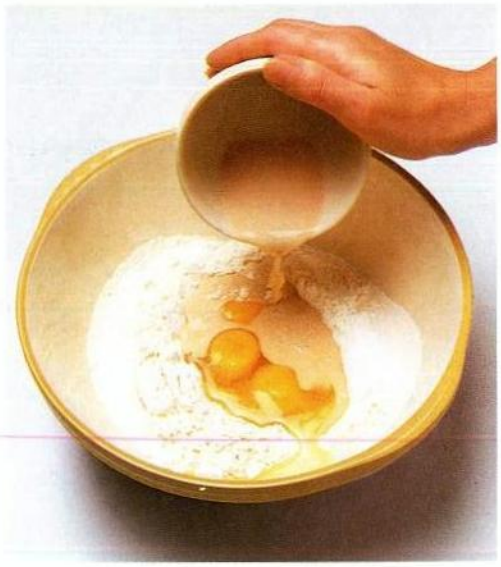
5 **Смазать колечки глазурью.** Выпекайте колечки при температуре 200°С до золотисто-коричневого цвета (15 минут). Остудите их на сетке, поставленной на поднос. Смажьте колечки абрикосовой глазурью *(стр. 14)*. Приготовьте глазурь глясе *(стр. 15)*. Используя бумажный кондитерский мешок *(стр. 18)*, нанесите линии поверх колечек. Оставьте глазурь высыхать перед подачей на стол.

ЖИВЫЕ УКРАШЕНИЯ ДЛЯ МЕДОВЫХ ПИРОЖКОВ

Некоторые виды теста содержат такое количество жидкости, в основном в виде яиц, что их лучше всего описывать как массу. Эта масса имеет некоторые преимущества: в обильном количестве жидкости дрожжи легко распространяются в муке и хорошо развиваются. Когда дрожжи размножаются, углекислота увеличивает тесто. В результате пористая, открытая текстура пирога легко впитывает сиропы. Бабы *(рецепт на стр. 134)* и саварины — два замечательных примера.

Дрожжевое тесто требует такого же тщательного вымеса, как и крутое тесто, но техника должна соотноситься с консистенцией смеси. Комбинация растягивания и похлопывания наиболее эффективна. Один раз поднявшись масса получается достаточно прочной, чтобы добавить в нее размягченное масло. И для выпечки ромовых баб подошедшее тесто должно быть хорошо вымешано.

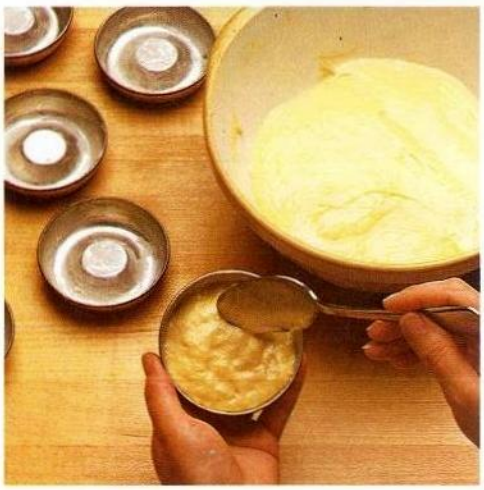
Масса выпекается в формах дариолей — для баб и колец или в формах одноименных изделий. После выпечки теплые пирожки погружаются в сироп и затем подаются теплыми или холодными. Саварины же украшаются фруктами или кремом.



1 **Добавить в тесто дрожжи.** Смешайте дрожжи с теплой водой и оставьте на 10 минут. Просейте муку и соль в большую миску. Сделайте ямку в муке и вбейте туда яйца. Добавьте сахар. Влейте дрожжи в ямку. Вымесите тесто руками.

2 **Вымесить тесто.** Размягчите рукой масло. Вымесите тесто, растягивая его руками, в течение 5 минут. Энергично пошлепывайте тесто в миске, пока не растворятся все комочки и тесто не станет гладким и эластичным.

Пончики с фруктами

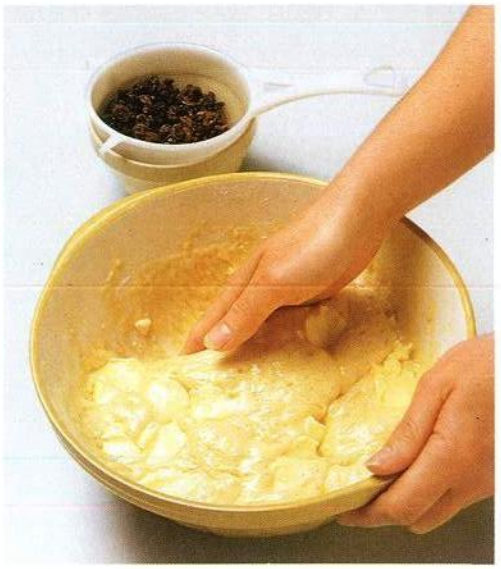


1 **Наполнить формы.** Приготовьте тесто для бабы, пропуская подход опары. Смажьте формы маслом; наполните их на 2/3 тестом. Покройте их и оставьте тесто подниматься, пока оно не заполнит все формочки — на 20 минут. Поставьте формочки на противень и выпекайте при температуре 200°C около 15 минут, пока пирожные не станут золотисто-коричневыми.

2 **Украсить пирожные фруктами.** Сделайте легкий сахарный сироп *(стр. 6)*, добавьте в него вишневую водку или ром. Выньте саварины из форм и пропитайте их сиропом. Оставьте их высыхать на сетке, затем украсьте свежими фруктами, например, кусочками ананаса, киви, апельсина, зеленого винограда и половинкой клубники.

3 **Сервировать саварины.** Приготовьте абрикосовую глазурь *(стр. 14)* и покройте ею саварины. Переложите их на поднос или на индивидуальные тарелочки.

3 **Покрыть тесто**. Положите масло, разделенное на маленькие кусочки, на поверхность теста. Накройте все сырой тряпкой. Поставьте миску в теплое место на 1 час, пока тесто не удвоится в объеме и не накроет масло. Тем временем вымочите изюм в роме, разбавленном водой, пока изюм не станет сырым и не разбухнет, примерно на 1 час.



4 **Вмешать масло и изюм в тесто.** Процедить через сито изюм с ромом. Руками вмешайте масло в тесто, пока смесь не станет однородной. Вмешайте в тесто изюм.

5 **Наполнить тестом формочки.** Кондитерской кистью смажьте маслом формочки для дариолей и поставьте в холодильник, чтобы масло застыло. Затем снова покройте формочки маслом. Наполните формочки на 1/3 тестом. Постучите донышком формочек о стол, чтобы тесто осело. Поставьте их на противень, покройте тряпочкой и оставьте на 1 час, пока тесто не поднимется до краев формочек.

6 **Пропитать изделия сиропом**. Выпекайте бабы при температуре 200°C около 20 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми и не будут отходить от стенок формочек. Приготовьте сироп *(рецепт на стр. 134)* и добавьте туда ром. Выньте бабы из форм и погрузите в сироп. Поверните изделия в сиропе несколько раз и затем выложите на сетку, поставленную поверх подноса.

7 **Покрыть изделия глазурью.** Сделайте абрикосовую глазурь *(стр. 14)*. Пока глазурь теплая, кондитерской кистью покройте этой глазурью бабы. Оставьте их на сетке, чтобы стекли излишки глазури. Затем переложите на блюдо.

8 **Сервировать бабы.** Разрежьте мармелад на ромбики; положите по два ромбика на бабу. Разрежьте глазированные вишни на четвертинке, положите по одной четвертинке на поверхность бабы между двумя листочками мармелада. Подавать бабы на стол рекомендуется сразу после того, как они остынут.

3 **Нарезать тесто на полосы.** Посыпьте мукой холодную поверхность. Раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм. Нарежьте тесто полосами по 4 см шириной. Затем сделайте продольные разрезы, чтобы полосы получились длиной 10 см.

4 **Запечатать начинку.** Наденьте на кондитерский мешочек простую в 5 мм насадку. Положите каштановую начинку в мешочек и заверните верх. Выложите начинку на полоски теста, оставляя свободными края на 5 мм. Закатайте начинку так, чтобы получился маленький цилиндрик. Повернув швом вниз, соедините концы вместе, чтобы получилось кольцо. Нажмите на кончики, чтобы они соединились. Положите колечки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Смажьте поверхность изделий небольшим количеством яйца и сахара. Оставьте их подняться.

5 **Смазать колечки глазурью.** Выпекайте колечки при температуре 200°С до золотисто-коричневого цвета (15 минут). Остудите их на сетке, поставленной на поднос. Смажьте колечки абрикосовой глазурью *(стр. 14)*. Приготовьте глазурь глясе *(стр. 15)*. Используя бумажный кондитерский мешок *(стр. 18)*, нанесите линии поверх колечек. Оставьте глазурь высыхать перед подачей на стол.

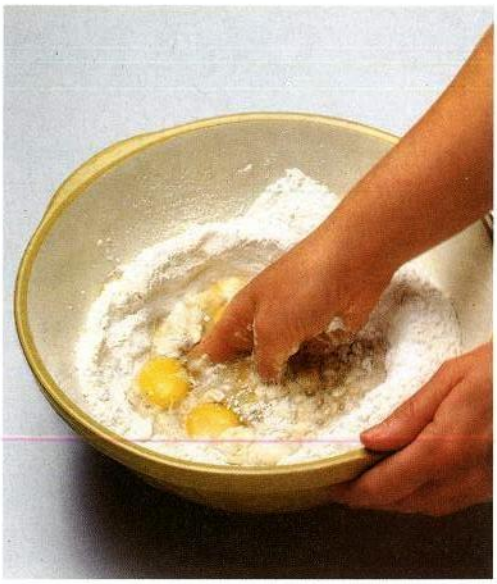
ЭФФЕКТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗ БОГАТЕЙШЕГО ТЕСТА

Подобная шелку, золотая и необыкновенно насыщенная бриошь — это королева дрожжевого теста, судя по пропорции яиц и масла, входящих в состав этого теста. Приготовление теста бриошь предусматривает на 500 г муки добавление такого же количества масла и шести или более яиц. Такое тесто требует времени и тщательных приготовлений, но результат, представленный на следующих страницах бриошевыми «персиками», оправдывает все усилия *(рецепт на стр. 134)*.

Это тесто готовится в два приема. Сначала мука, дрожжи и яйца смешиваются вместе. Затем, после того как начался процесс брожения, вмешивается масло. Большая порция яиц делает тесто очень жидким, и при работе с ним необходима лопаточка. Необходима также прохладная рабочая поверхность, например мраморная плита, — это сохранит масло от растапливания, пока тесто вымешивается.

Для обеспечения хорошей текстуры теста бриошь необходимо, чтобы оно поднималось три раза. Сначала, после вымешивания, его оставляют при комнатной температуре, пока оно не утроится в объеме. Затем тесто взбивается, чтобы выпустить газовые пузырьки, прежде чем поставить его на второй подход — в холодильник. Низкая температура замедляет действие дрожжей и тесто расширяется мягко и постепенно. Холодное тесто легко формировать. Третий подход предполагается прямо перед тем, как поставить тесто в печь.

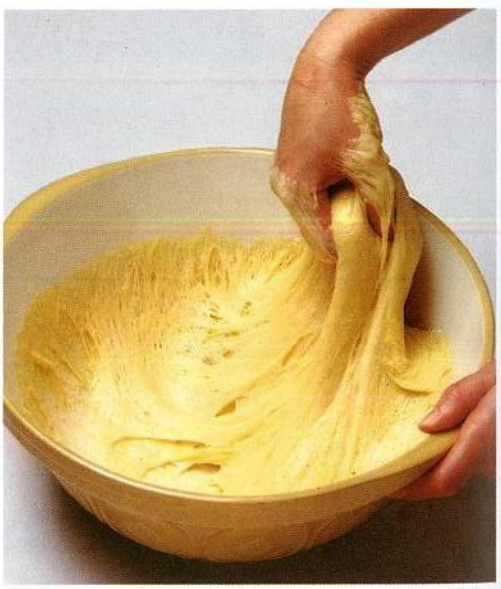
Чтобы сделать пирожки, изображенные на обороте, тесто раскатывается в цилиндрическую форму и затем нарезается маленькими кусочками, каждый из которых затем формируется в полусферки. После выпечки полусферки соединяются кремом, имитируя форму настоящих фруктов. Тщательное украшение обеспечивает декоративное правдоподобие «персиков», как и различные вкусовые добавки. Абрикосовая глазурь, покрывающая «персики» поверх ромового сиропа, придает основной цвет «фрукту». Смородиновый джем придает характерный персиковый румянец, а листья из зеленых марципанов завершают этот эффект.



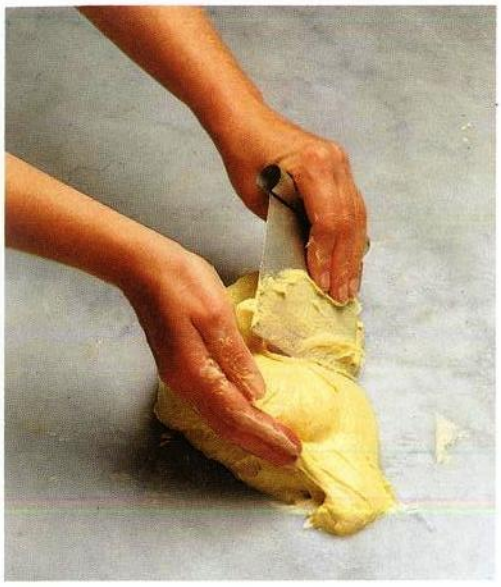
1 **Начать приготовление теста.** Отмерьте муку и сахар и положите их в большую миску. Добавьте соль. Смешайте дрожжи с небольшим количеством теплой воды или молока. Сделайте ямку в центре муки и влейте туда растворенные дрожжи. Вбейте туда же яйца и затем смешайте все ингредиенты руками, чтобы получилось жидкое тесто.

2 **Вымесить тесто.** Выложите тесто на прохладную рабочую поверхность, например плитку. Соберите как можно больше теста руками и быстро приподнимите. Легкими ударами кулака побейте тесто на столе. Подобным образом продолжайте вымешивать тесто в течение 10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным.

5 **Вымесить тесто.** Энергично вымешивайте тесто одной рукой, взяв в другую руку лопаточку, чтобы собирать расползающееся тесто. Продолжайте вымешивать тесто около 5 минут, пока масло как следует не смешается. Положите вымешенное тесто в миску и накройте полиэтиленовой пленкой. Оставьте миску при комнатной температуре на 3—4 часа, пока оно не утроится в объеме.

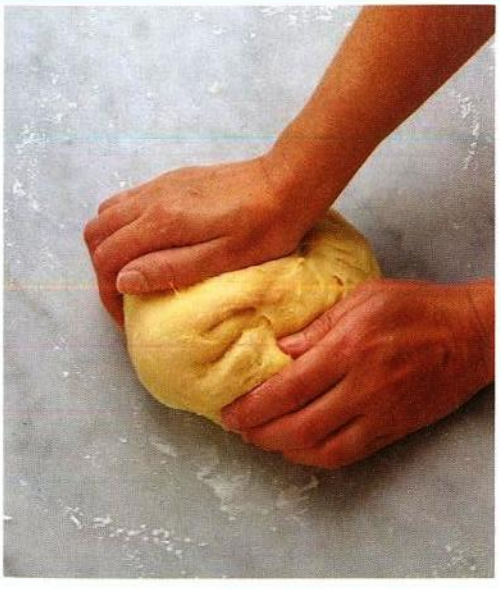


6 **Собрать тесто.** Когда тесто поднимется, снимите пленку, ударьте несколько раз в центр теста, чтобы удалить лишний газ. Покройте тесто полиэтиленовой пленкой и поставьте миску в холодильник на 6—8 часов или на ночь, пока тесто не увеличится в объеме вдвое. Выложите тесто из миски на покрытую мукой рабочую поверхность.



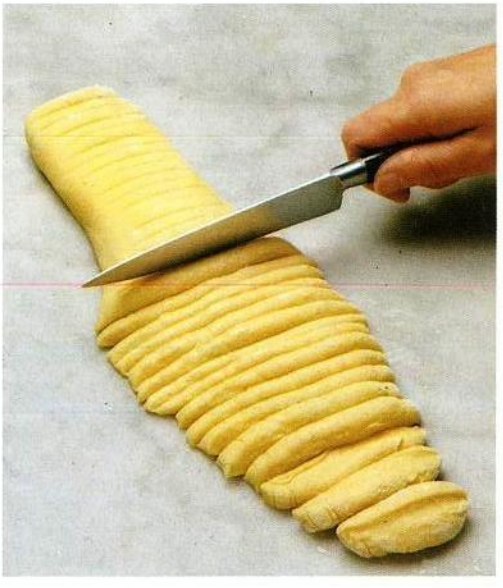
3 **Использовать лопатку для теста.** Когда тесто расползается, собирайте его при помощи лопатки. Если тесто слишком жидкое, всыпьте в него немного просеянной муки или положите тесто в холодильник, чтобы заморозить его для затвердения.

4 **Вмешать масло.** Разомните масло руками. Растянув тесто, вмешайте в него понемногу масло. Используйте лопаточку, чтобы вмешать масло. Добавьте остальное масло, похлопывая тесто. Уверьтесь в том, что каждый кусочек масла хорошо впитался, прежде чем вмешивать следующий кусок.



7 **Вымесить поднявшееся тесто.** Соберите тесто в шар. Слегка растяните тесто, в то же время поворачивая его от себя. Затем снова вымешивайте тесто по направлению к себе. Вымешивайте тесто подобным образом в течение одной минуты, пока оно не станет гладким.

8 **Скатать цилиндр.** Слегка посыпьте рабочую поверхность мукой. Сформируйте цилиндр. Руками раскатайте цилиндр, пока он не станет ровным и не достигнет в длину 30 см. Ножом наметьте на тесте равные порции шириной 1 см.

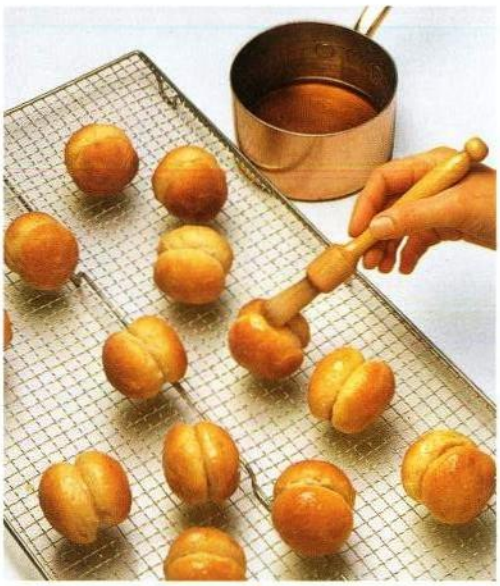


9 **Нарезать на кусочки.** Острым ножом нарежьте тесто вдоль наметок, чтобы получились маленькие равные кусочки. Посыпьте лезвие ножа мукой, чтобы не разрушить тесто.

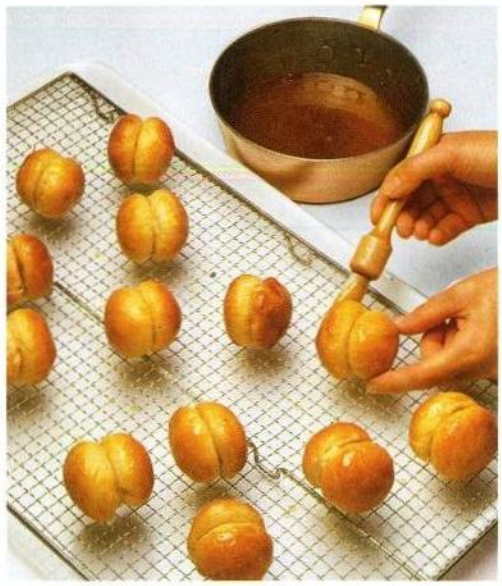
10 **Сделать шарики.** Сложите ладонь чашечкой и из каждого кусочка теста скатайте шарик. Слегка смажьте маслом противень и выложите на него шарики на расстоянии 7,5 см друг от друга.

11 **Примять шарики.** Обмакните пальцы в муку и примните верхушки шариков. Покройте противень сырым полотенцем, чтобы предохранить тесто от образования корочки, и оставьте при комнатной температуре, пока шарики не увеличатся вдвое.

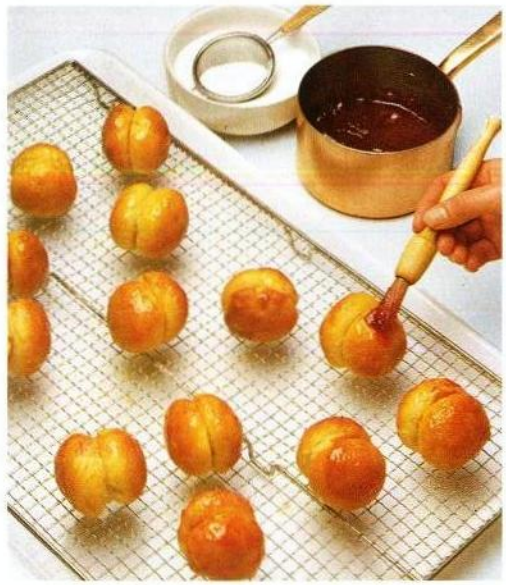
12 **Сделать углубление в печеном бриоше.** Выпекайте бриошь при температуре 230°C 15 минут, пока они не станут золотистого цвета. Переложите их на сетку и остудите. Острым ножом выньте сердцевину из основания каждого шарика.



14 **Покрыть изделия глазурью.** На медленном огне подогрейте ромовый сироп. Кондитерской кистью покройте поверхность бриошей ромовым сиропом. Оставьте глазурь высохнуть на 10 минут.



15 **Покрыть бриоши абрикосовой глазурью.** Приготовьте абрикосовую глазурь *(стр. 14)*. Кондитерской кистью полностью покройте глазурью бриоши. Оставьте на несколько минут, чтобы глазурь застыла.



16 **Покрыть бриоши красносмородиновым джемом.** Подогрейте джем из красной смородины в маленькой кастрюле. Кондитерской кистью нанесите его на бока и центр бриошей, чтобы создать иллюзию «румянца» фруктов. Посыпьте сахарной пудрой. Положите каждый «персик» в бумажную форму.

13 **Начинить бриоши кремом.** Кондитерской кистью покройте внутренность каждой половинки ромовым сиропом. Сделайте кондитерский крем *(стр. 16)* и добавьте в него ром. Наполните каждую половинку «персика» кремом и сгладьте поверхность ножом. Соедините парами наполненные половинки, чтобы получились «персики», и положите их на сетку.

Изготовить марципановые листья

1 **Расцветить марципан.** Сделайте марципан *(стр. 13)* и положите в центр его шпинатовый экстракт. Соберите марципан и слегка вымесите, пока он не приобретет ровный зеленый цвет.

2 **Нарезать листья.** Раскатайте окрашенный марципан в пласт толщиной 3 мм. Резаком или маленьким ножом сделайте листочки, разрежьте их пополам. Выложите половинки листочков на перевернутую тарелку для просушивания, оставьте их минут на 30 или до тех пор, пока они не будут сухими на ощупь.

17 **Закончить украшение «персиков».** Листья из окрашенного марципана воткните в центр «персиков» и затем сервируйте.

5

ВАРЕНЫЕ И ЖАРЕНЫЕ ПИРОЖКИ

НЕОБЫЧНЫЕ МЕТОДЫ ДЛЯ НЕОБЫЧНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Варка фруктовых клецок
Легкое вафельное тесто
Глубокая жарка дрожжевого теста
Как завязать тесто в узелок
Тесто с добавлением вина

Не все кондитерские изделия происходят из печи. Кастрюля для варки, вафельные формы, кастрюля для жарки и сосуд для кипящего масла — из этих и других приспособлений появляются изысканные и такие разнообразные произведения, как и методы их производства. В этой главе мы расскажем о приготовлении фруктовых клецок, пропитанных сиропом, вафель и теста «пейн пердю», о приготовлении пончиков и разных хрустящих жареных изделий.

Клецки *(стр. 80)* — это порции крутого теста, часто обернутого вокруг фруктовой начинки, которое погружается в кипящую воду и варится до готовности. При условии, что тесто для клецок в основе достаточно прочное, чтобы удержаться в горячей воде, клецки могут быть сделаны не только из муки, но и из творога, рисовой муки, манки и даже из мятого картофеля *(рецепты на стр. 143—145)*.

А приготовление вафель требует легкого жидкого теста, даже слишком жидкого, чтобы самому держать форму. Это тесто готовят в сотах горячей сковородки для вафельных форм *(стр. 82)*. Добавка из рома и корицы придает характерный вкус тесту. Приготовленные вафли необходимо сверху посыпать сахаром, чтобы закончить изделие. Как и большинство кондитерских изделий, вафли требуют значительных дополнений — мелко измолотых орехов, немалое количество сиропа или меда, мороженого, взбитого крема или джема.

Тесто для жарки очень похоже на тесто для выпечки. Но поскольку при глубокой жарке тесто невероятно быстро приготавливается, то и качество его получается совсем другим. Сладкое дрожжевое тесто, из которого готовятся булочки *(стр. 66)*, раздувается в горячем масле, и из него получаются легкие и нежные пончики *(стр. 84)*. Лапшевое тесто достаточно гибко, чтобы сотворить узелки, банты и другие формы, которые особенно хорошо получаются при глубокой жарке *(стр. 86)*. Обернутое вокруг цилиндрической формы и пропитанное вином лапшевое тесто создает хрустящие золотистые трубочки, которые наполняют кремовой начинкой *(илл. на стр. 78, 88)*. И сама начинка также проходит через глубокую жарку, без оболочки. Плотный кондитерский крем, к примеру, режется на формочки, покрывается яйцом и хлебной крошкой (панировочными сухарями) и выходит из горячего масла легкой золотистой скорлупкой *(стр. 90)*.

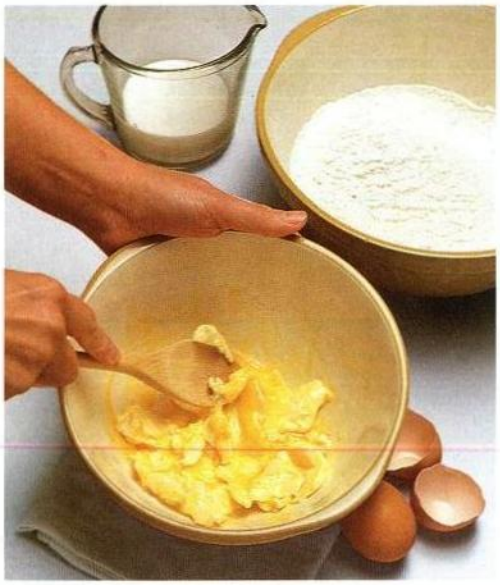
Посыпанные сахаром канноли — хрустящие жареные оболочки из винного теста, начиненные смесью подслащенной рикотты, шоколада и засахаренных цукатов *(стр. 8)* — ожидают сервировки. Пирожки сделаны из лапшевого теста, свернутого в трубочки и покрытого белком. После жарки оболочки снимают с формочек и начиняют.

ВАРЕНИКИ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ

Сладкие вареники — конвертики из теста с фруктовой начинкой — невероятно популярны в Германии и Восточной Европе. Вареники обычно посыпаются орехами или сахаром и подаются горячими со сметаной. Вареники могут быть приготовлены из муки, манки или более необычных компонентов — картошки или творога, но все они готовятся одинаково — погружаются в горячую воду и варятся до готовности.

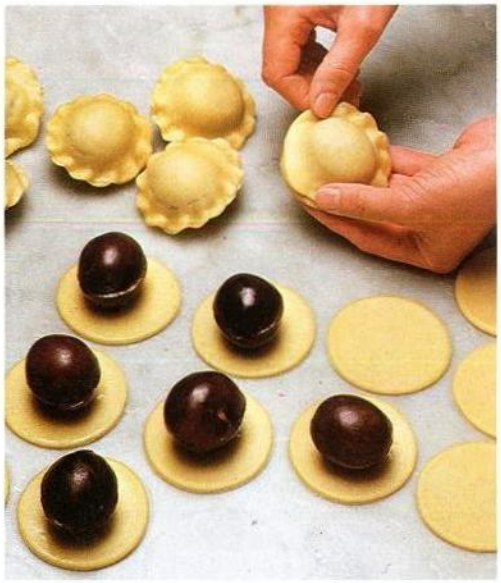
Для хороших вареников тесто должно быть мягким, но при этом достаточно прочным, чтобы не развалиться во время варки. Они готовятся из муки, яиц и молока; чтобы обогатить это тесто, надо немного масла взбить с яйцами, прежде чем добавлять другие компоненты *(рецепт на стр. 142)*. Большое количество яиц и жира может придать смеси творожистый вид, который исчезает, если добавить муки и молока, а тесто вымесить до шелковистости и эластичности.

Для начинки подходят все фрукты с прочной мякотью, такие как абрикосы, вишни или сливы. Центр больших фруктов, после того как из них вынут косточку, можно заполнить орехом или смесью сахара и измельченных специй.

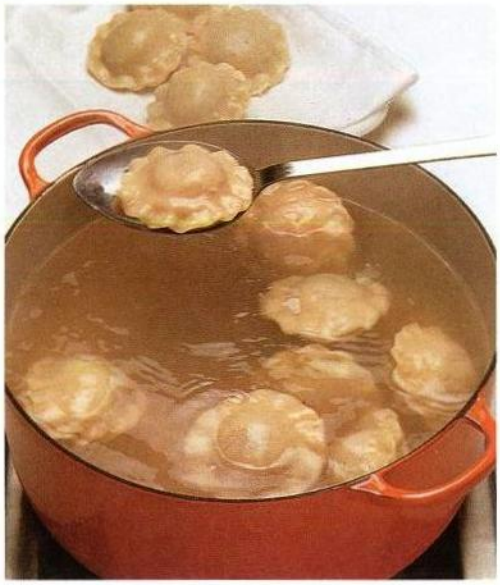


1 **Смешать яйца и масло.** Яйца и масло лучше вынуть из холодильника заранее, чтобы они согрелись до комнатной температуры. Смешайте муку и соль в миске. Отмерьте молока. Положите масло во вторую миску. По одному добавляйте к маслу яйца, взбивая все деревянной ложкой.

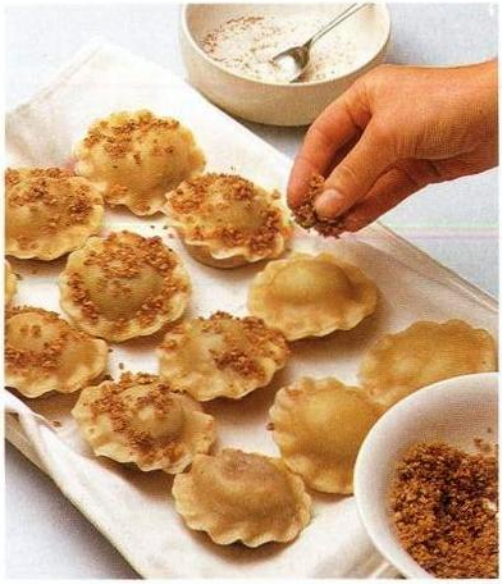
2 **Соединить смесь.** Продолжайте взбивать смесь, пока все яйца не будут вбиты и не соединятся с маслом. Влейте эту смесь в муку и смешайте все вместе.



6 **Приготовить начинку.** Положите одну половинку сливы в кружок разрезом вверх. А в центр сливы положите смесь сахара и корицы и накройте другой половинкой сливы. Накройте сливу вторым кружочком теста. Держа клецку в одной руке, пальцами другой руки скрепите края кружков, чтобы они получились волнистыми.

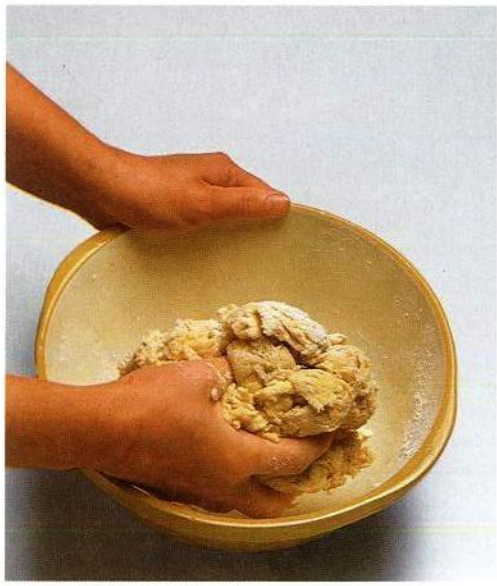


7 **Сварить вареники.** В большой кастрюле доведите подсоленную воду до кипения. Опускайте в воду вареники группками по 8—10 штук, избегая переполнения кастрюли. Уменьшите огонь так, чтобы вода еле кипела, и готовьте, не закрывая крышкой, пока вареники не начнут всплывать на поверхность (10—12 минут). Используя шумовку, выньте вареники и выложите их на поднос, покрытый полотенцем.

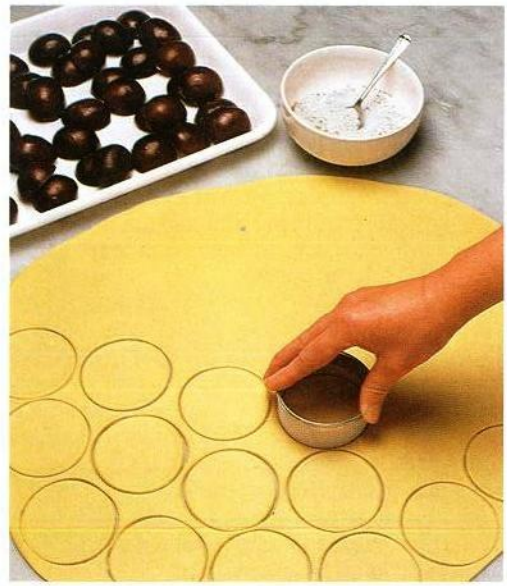


8 **Приготовить гарнир к варениками.** Тщательно измолотые грецкие орехи обжарьте в масле 1—2 минуты. Посыпьте вареники смесью орехов, корицы и сахара.

3 **Добавить молоко.** Понемногу добавьте молоко к остальным компонентам, смешивая их и тщательно собирая тесто со стенок миски. Продолжайте добавлять молоко и вымешивать тесто, пока оно не станет гибким, но жестким.



4 **Вымесить тесто.** Соберите тесто и перенесите его на мраморную плиту. Вымесите тесто, растягивая и слегка поворачивая его. Продолжайте вымешивать тесто, пока оно не станет гладким и нежным, 5—10 минут. Накройте его и оставьте на 30 минут.



5 **Вырезать круги.** Разделите сливы пополам, выньте косточки и побрызгайте края слив лимонным соком, чтобы они не потемнели. Положите половинки слив на поднос срезанной стороной вниз. В маленькой миске смешайте сахар и корицу. Раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 3 мм. Используя резак диаметром 7,5 см, вырежьте кружки из теста.

9 **Подать фруктовые вареники.** Положите вареники на блюдо и немедленно подайте их, пока они горячие. Вареники можно есть со сметаной или со взбитым свежим кремом.

ХРУСТЯЩИЕ СЛАДОСТИ СО СКОВОРОДКИ И ИЗ КАСТРЮЛИ

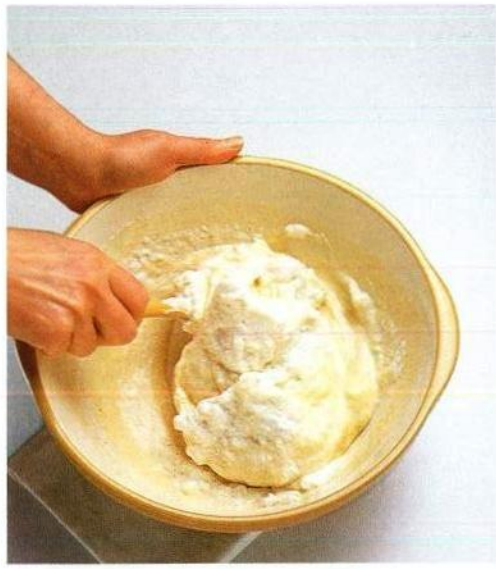
Из запечатанного в вафельнице простого теста из муки, молока и яиц можно быстро приготовить нежные, тонкие хрустящие вафли. Тесто может быть простым или со вкусовыми добавками, с маслом или ромом *(рецепт на стр. 160)*. Масло предохраняет тесто от прилипания к вафельнице. Чтобы достигнуть особенно воздушной текстуры для вафельного теста, яичные белки взбиваются перед добавлением их в тесто.

Существуют два типа вафельниц. Изображенная здесь вафельница ставится непосредственно на огонь и переворачивается, для того чтобы приготовить вафли с двух сторон. В электрической вафельнице обе стороны прогреваются одновременно. Вафли подаются горячими или холодными, посыпанные сахаром или политые кленовым сиропом, начиненные джемом, фруктовым пюре или взбитым двойным кремом.

Маленькие пирожные могут изготовляться из кусочков подсушенного хлеба или бриоши *(стр. 74)*. Кусочки вымачиваются в смеси яиц, сахара, рома, бренди или молока и крема *(рецепт на стр. 157)*. Если сухой хлеб пористый, он легко впитывает жидкость. Обжаренные в масле, подсушенные и посыпанные сахаром, эти ломтики подаются горячими, с джемом.

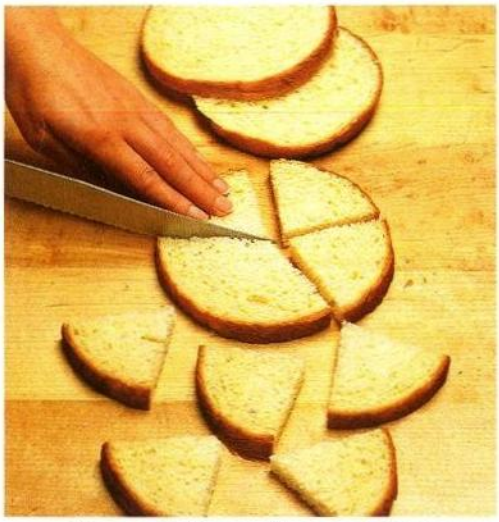
Наполнение формочки тестом

1 **Приготовить тесто.** Разделите яйца. Просейте муку над миской. Сделайте в муке ямочку и добавьте оливковое масло, желтки и вкусовые добавки, например столовую ложку рома. Постепенно добавляя молоко тонкой струйкой, взбивайте всю массу одновременно.



2 **Вмешать в тесто белки.** Продолжайте добавлять молоко, пока консистенция теста не станет походить на жидкий крем. Взбейте белки до образования мягких верхушек. Переложите белки в миску с тестом и металлической ложкой или шпателем осторожно вмешайте их в тесто.

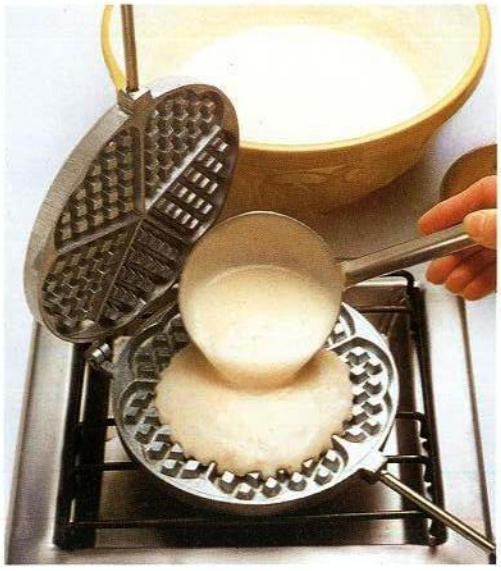
Превращение вчерашнего хлеба в лакомство



1 **Разделить булку.** Острым ножом разделите двухдневную булку или другой хлеб на кусочки толщиной 1 см. Разделите каждый кусок на части. Взбейте целое яйцо с сахаром и добавьте туда немного рома или бренди. Подогрейте эту смесь в кастрюле.

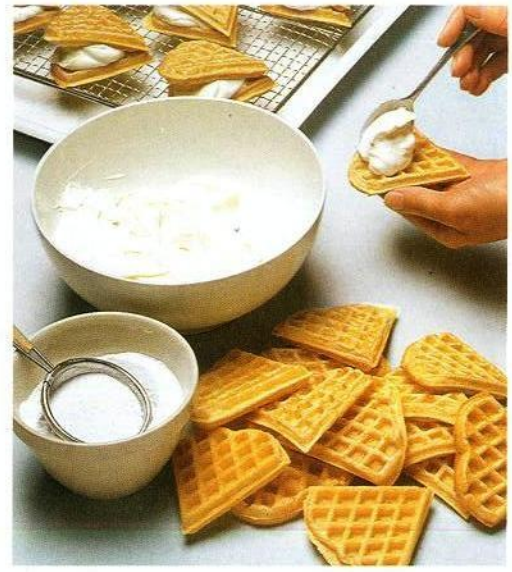
2 **Вымочить и поджарить хлеб.** На медленном огне растопите масло на сковородке. Обмакните каждый ломтик в смесь яйца с сахаром, не оставляя долго, иначе хлеб, намокнув, развалится. Подсушите ломтик, затем положите его в кастрюлю. Поджарьте каждый кусочек с двух сторон в течение 2 минут, пока он не станет золотистым. Обсушите хлеб на салфетке.

3 **Подать хлеб к столу.** Переложите поджаренные ломтики хлеба на тарелку и посыпьте их сахарной пудрой. Подайте горячими, положив сверху ложечку джема, например клубничного, взбитого двойного крема, меда или сиропа.



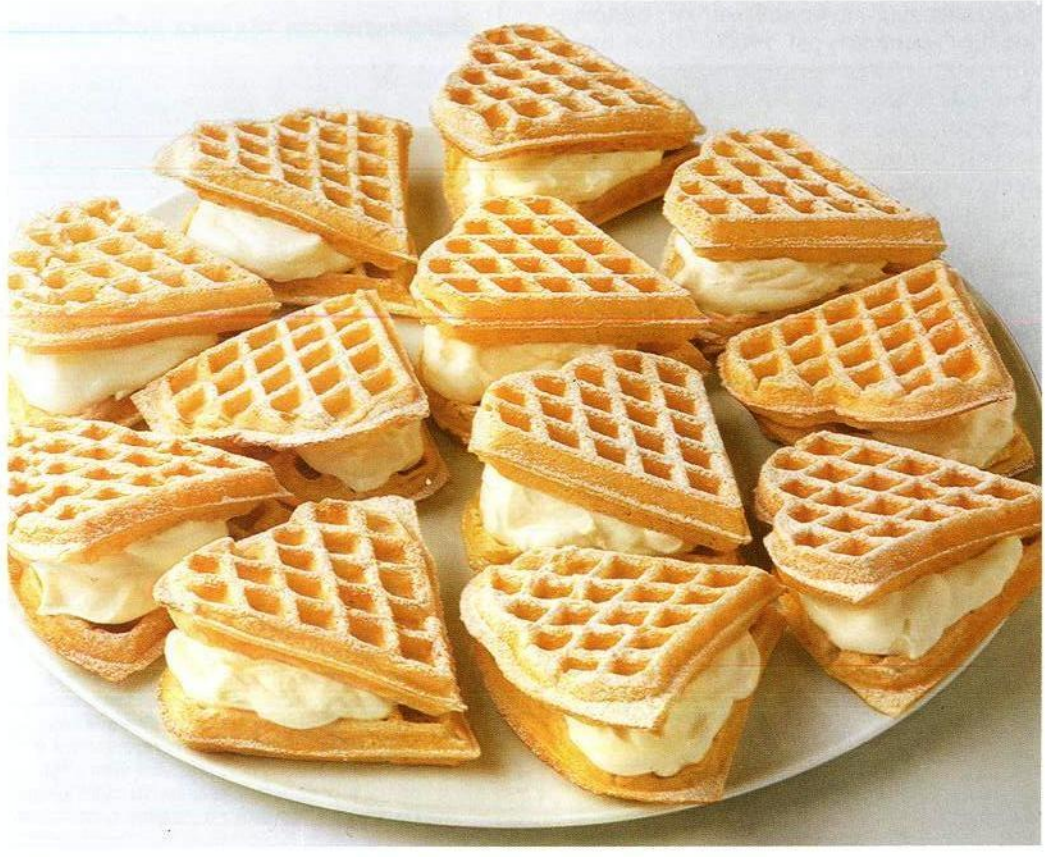
3 **Наполнить тестом вафельницу.** Разогрейте вафельницу на среднем огне в течение 5 минут с каждой стороны (вспрыснутая на вафельницу вода медленно должна превратиться в пар). Смажьте обе части вафельницы растопленным маслом. Налейте тесто на одну часть, заполнив все ячейки. Закройте тесто второй частью. Если масла окажется слишком много, его надо слить. Готовьте на среднем огне около двух минут, переверните вафельницу, чтобы приготовить другую сторону.

4 **Снять вафли с огня.** Откройте вафельницу. Если вафли недостаточно темные на ваш вкус, то готовьте их минутой дольше. Снимите вафли металлической лопаткой, приподняв их за края. Переложите вафли на металлическую сетку. Снова смажьте маслом вафельницу и выпекайте остальное тесто.



5 **Приготовить начинку для вафель.** Острым ножом разделите вафли на части, срезая грубые края. Просейте сахарную пудру в миску. Приготовьте двойной крем, взбитый с сахаром и 1—2 столовыми ложками рома. Соедините две вафли, проложив их кремом. Положите вафли на сетку, поставленную на поднос.

6 **Сервировать вафли.** Чтобы закончить приготовление вафель, посыпьте их сахарной пудрой. Положите начиненные вафли на блюдо и подавайте их к столу сразу, иначе крем просочится в вафли и размягчит их.



ПОНЧИКИ: ФОРМА И НАЧИНКА ВСЕГДА ХОРОШИ

Жареные кондитерские изделия имеют свой неповторимый характер, как результат быстрого приготовления в кипящем масле. Метод приготовления теста для пончиков тот же, что и для выпечки и дрожжевого теста *(стр. 86—88)*.

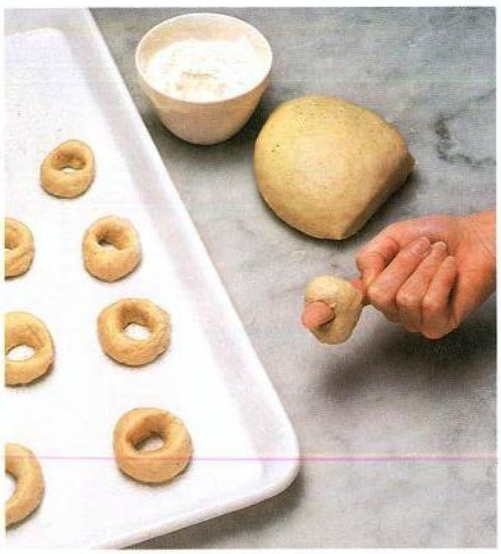
Пончики из дрожжевого теста, жаренные в масле, увеличиваются в размере, тесто становится воздушным, а поверхность пончиков приобретает аппетитный коричнево-золотистый цвет.

Традиционно пончики перед жаркой формируются в шарики или кольца, как показано на иллюстрациях. Шарик сделать легче: достаточно отщипнуть кусок теста и скатать его под рукой. Для разнообразия вы можете раскатать тесто в форме трубочек, которые затем могут быть скручены штопором. Чтобы сделать кольца, надо пальцем проткнуть шарики в центре.

Пончики из более жидкого теста становятся хрустящими, но не такими плотными. Чтобы их сформировать, достаточно выкладывать жидкое тесто из сжатой руки.

Пончики можно жарить сразу же, как подойдет тесто. Большинство растительных масел, включая кукурузное, подходит для глубокой жарки, подогретое до температуры 190°C. Вы можете контролировать температуру термометром для масла или бросив в масло небольшой кусочек хлебца или теста. Если хлебец зашипит, значит, масло разогрелось. Чтобы сохранить оптимальную температуру масла, не надо наливать его слишком много. Точное его количество зависит от размера вашей кастрюли. Переполнение кастрюли понижает температуру масла, препятствует скреплению теста, и пончики впитывают масло.

Пончики хороши сами по себе, но вы можете, используя кондитерский мешок, наполнить их джемом, кремом простым или кондитерским.

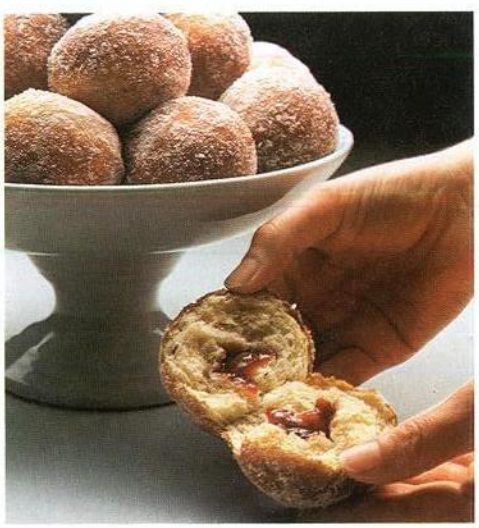


1 **Сделать кольца.** Приготовьте сладкое дрожжевое тесто *(рецепт на стр. 162)*. Посыпьте мукой поднос. Разделите тесто на кусочки по 30 г, скатайте из этих кусочков шарики и проткните их пальцем посередине, проделав дырочку 2 см в диаметре. Положите кольца на поднос, накройте их полотенцем и оставьте подниматься, пока они не удвоятся в объеме.

2 **Прожарить кольца.** Наполните глубокую кастрюлю на 2/3 растительным маслом, доведите масло до температуры 190°C. Осторожно придайте форму каждому поднявшемуся колечку. Затем положите колечки в горячее масло. Готовьте пончики по минуте, переворачивая их шумовкой или дуршлагом, пока они не станут совсем коричневыми. Снимите с огня и оставьте подсыхать на кухонной бумаге.

Эффективная техника добавления джема

1 **Начинить пончики джемом.** Прожарьте шарики; подсушите и остудите их. Наполните большой кондитерский мешок с насадкой диаметром 5 мм джемом, например малиновым. Посыпьте поднос сахарной пудрой. Маленьким острым ножом прорежьте отверстие в центре каждого пончика. Воткните насадку в отверстие, выдавите туда джем. Положите пончики на поднос с сахаром.

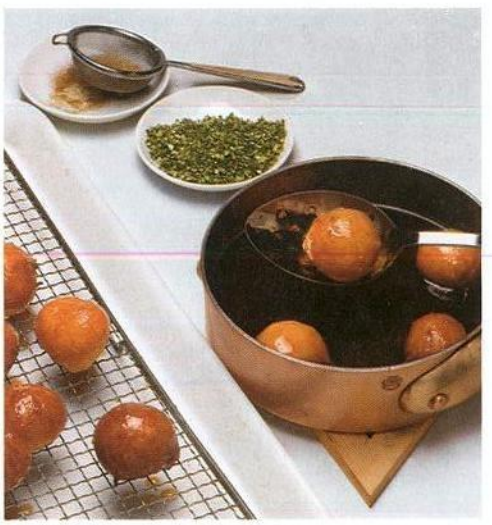


2 **Сервировать пончики.** Наполните джемом все пончики, обкатайте их в сахарной пудре, чтобы они полностью были ею покрыты. Горкой положите пончики в вазу или на тарелку.

3 **Покрыть пончики сахаром.** На широкой плоской тарелке смешайте сахарную пудру и немного молотой корицы. Оставьте кольца немного остыть, затем понемногу выложите их в тарелку с сахаром и обваляйте в нем. Сервируйте пончики в проложенной салфеткой посуде.

Золотые шары, погруженные в мед

1 **Глубокая жарка теста.** Приготовьте жидкое сладкое дрожжевое тесто *(рецепт на стр. 162)*. Намочите руку и возьмите тесто. Сжав кулак, выдавливайте тесто по кусочку размером с орех. Металлической лопаткой отрезайте кусочки теста так, чтобы они соскальзывали в масло. Жарьте пончики понемногу и высушивайте их на бумаге.



2 **Обмакнуть пончики в мед.** Поставьте металлическую сетку на поднос. В широкой плоской кастрюле подогрейте мед и немного лимонного сока, чтобы все это смешалось; снимите кастрюлю с огня. Шумовкой опустите пончики в мед, чтобы он покрыл их полностью; затем выньте пончики и поместите на сетку для просушки.

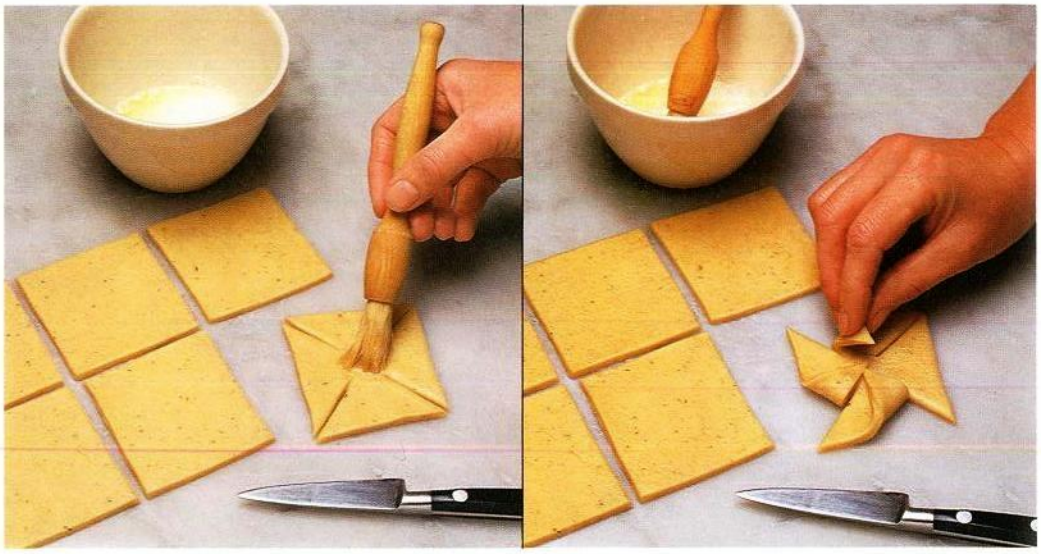
3 **Закончить приготовление и сервировать пончики.** Закончите приготовление пончиков, слегка посыпав их молотой корицей, просеянной через мелкое сито. Затем посыпьте их рублеными фисташками. Положите пончики в бумажные формы и немедленно подавайте к столу.

ПРИЧУДЛИВЫЕ ФОРМЫ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Различными методами нарезки и вымешивания простого лапшевого теста вы можете создать ассортимент кондитерских изделий. Приготовленное из муки, яиц, сахара, воды и растопленного масла, сладкое лапшевое тесто достаточно гибкое, и поэтому из него можно создавать довольное сложные кондитерские изделия без разрывов и расслоений *(рецепт на стр. 162)*. Например, «вертушка» может быть сделана из квадратиков с надрезанными углами. Из овалов и четырехугольников можно создать изысканные завитки. Узел — это просто полоска теста, завязанная петлей посередине.

Эти кондитерские изделия готовятся методом глубокой жарки. В горячем масле изделия за 2 минуты увеличиваются в размере и становятся золотисто-коричневыми и хрустящими.

Жесткое тесто *(рецепт на стр. 164)* должно быть сформировано и поджарено так же, как лапшевое тесто. В этом случае тесто нарезается и соединяется наподобие цветочков или розеток.



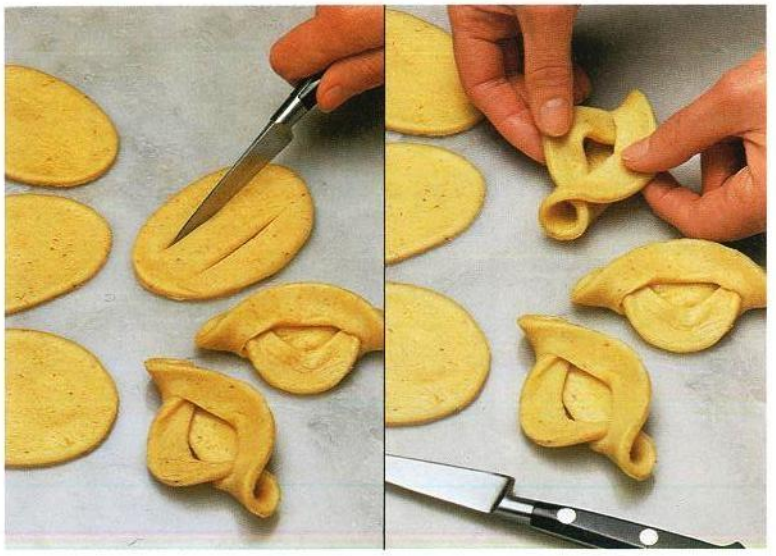
1 **Сделать «вертушку».** Приготовьте сладкое лапшевое тесто. Размесите тесто, накройте его и оставьте при комнатной температуре на 1 час, затем раскатайте в лист толщиной 3 мм. Разрежьте тесто на квадратики 7,5x7,5 см. Затем сделайте диагональный надрез на каждом уголке, не доходя 1 см до центра квадрата. Покройте каждый квадрат небольшим количество белка. Заверните противоположные концы четырехугольника в центр так, чтобы они соприкасались, но не перекрывали друг друга, и слегка прижмите их.

Трехслойные розетки, «позолоченные» маслом

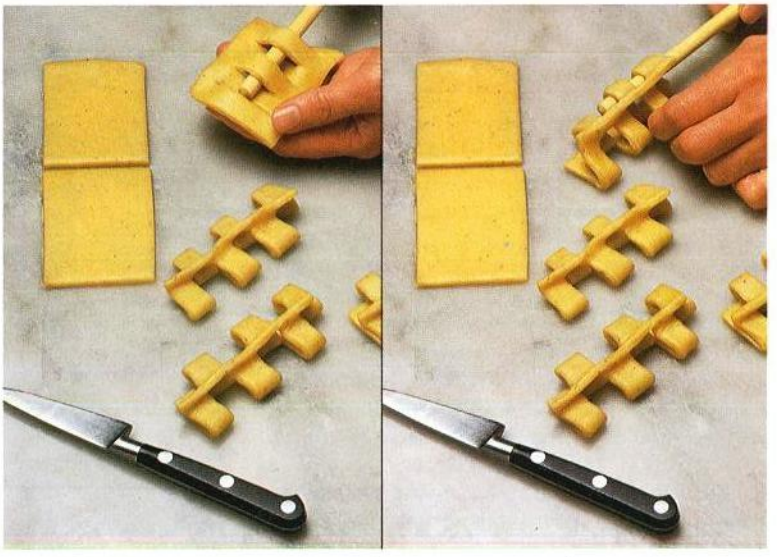
1 **Сделать розетки.** Раскатайте жесткое тесто в пласт толщиной 5 мм. Вырежьте кружочки, используя рифленый резак диаметром 6 см. Сделайте равномерные разрезы по краям каждого кружка, не доходя 5 мм до центра. Смажьте центр каждого кружочка белком и склейте их по три штуки. Черенком ложки проткните серединку, чтобы сделать углубление.

2 **Закончить приготовление розеток.** Прожарьте розетки в масле в течение 5 минут до золотисто-коричневого цвета, равномерно переворачивая их. Высушите изделия и остудите на сетке. Украсьте розетки, посыпав их сахарной пудрой. Налейте ложку джема, например из красной смородины, в центр каждой розетки.

4 **Сделать узелки.** Раскатайте тесто в четырехугольник длиной 20 см, а толщиной 3 мм. Нарежьте тесто на полоски 2 см шириной и завяжите их свободным узлом, слегка потянув за концы.



2 **Сделать овалы.** Раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм и вырежьте овалы, используя кондитерский резак. Сделайте надрезы на расстоянии 1 см от края, так чтобы разделить овал на 3 равные части. Противоположные края овала приподнимите и проденьте через надрезы, слегка надавив, чтобы изделие закрепилось.



3 **Сделать «лесенку».** Раскатайте тесто толщиной 3 мм. Разделите его на прямоугольники 9х6 см. Сделайте пять равных надрезов поперек четырехугольника на расстоянии 1 см от края. Проденьте черенок ложки под и над полосками четырехугольника. Приподнимите черенком три кусочка теста, продвиньте его вперед и назад так, чтобы получилось три петли с разных сторон. Осторожно выньте черенок ложки и примните кусок теста, чтобы он стал плоским.

5 **Глубокая жарка и сервировка.** Наполните глубокую кастрюлю на 1/3 маслом, доведите его до 190°С. Масло готово для приготовления изделий, когда маленький кусочек теста, брошенный в масло, начинает шипеть и всплывает на поверхность. Жарьте изделия небольшими порциями, поворачивая их дуршлагом через каждую минуту. Высушите и остудите изделия на кондитерской бумаге, обваляйте их в ванильном сахаре и подавайте на стол.

РАЗЛИЧНАЯ ОБРАБОТКА РАЗНОГО ТЕСТА

Обжаренные кондитерские изделия хороши с любой начинкой, независимо от того, когда начиняются формочки — до жарки или после нее. Изделие всегда будет вкусным, хрустящим и аппетитным.

На иллюстрации справа *(рецепт на стр. 148)* показано, как лапшевое тесто с добавками вина закручивается вокруг маленького цилиндрика и затем погружается в горячее масло. После приготовления цилиндры удаляются и кондитерские тюбики — известные как канноли — готовы для наполнения, например, сладкой рикоттой, усыпанной кусочками глазированных фруктов и шоколада. Но начинкой может быть почти любая кремовая смесь.

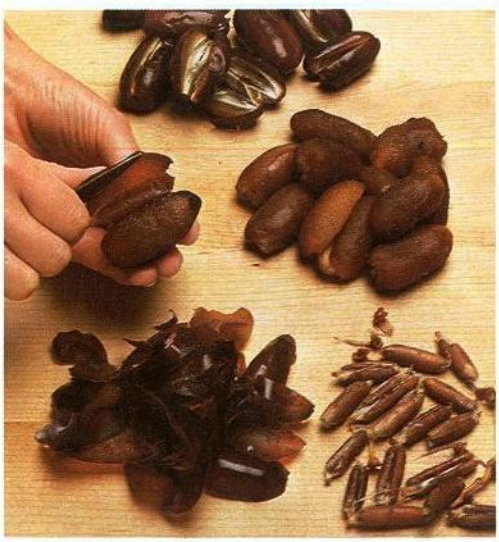
Начинка, которой сразу начиняется тесто, должна быть достаточно жесткой, чтобы не развалиться во время жарки. Например, в тесто из манки заворачивают крошечные финики и затем режут на кусочки для глубокой жарки *(рецепт на стр. 149)*. После обжаривания каждый кусочек можно погрузить в мед. Приготовленные, эти изделия сразу должны подаваться к столу.

Канноли: трубочки с кремовой начинкой

1 **Сформировать тесто.** Сделайте лапшевое тесто с добавлением вина, раскатайте его толщиной 3 мм и вырежьте овалы. Слегка смажьте металлические цилиндрики для канноли (или как здесь, шпонка 15 см длиной и 2,5 см диаметром). Оберните каждый овал вокруг формы, скрепите концы белком и спрессуйте один над другим.

2 **Глубокая жарка.** Наполните глубокую кастрюлю не более чем на 2/3 маслом. Подогрейте масло до 190°C или до тех пор, пока кусочек теста, брошенный в масло, сразу не зашипит. Жарьте изделия небольшими порциями. Как только кондитерские изделия увеличатся и станут золотистыми, примерно через 3 минуты, выньте их при помощи шумовки и высушите на бумаге.

Быстрое приготовление изделия со сладкой начинкой



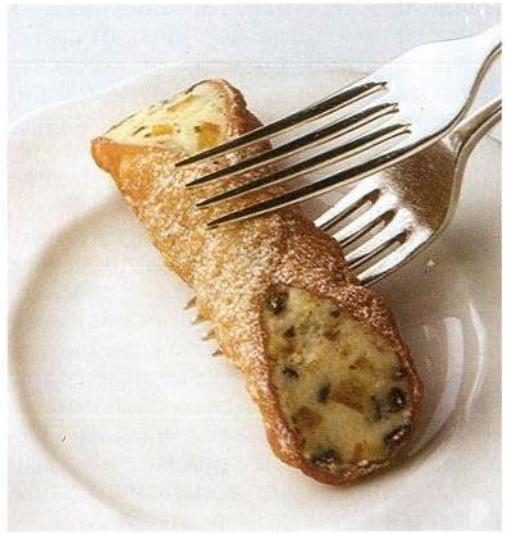
1 **Приготовить финики.** Разделите пополам свежие финики, выньте косточки, снимите кожицу маленьким острым ножом. Раскрошите финики при помощи процессора со средним диском или разрежьте тяжелым ножом. Мелко нарежьте апельсиновую корку и смешайте с финиками.

2 **Начинить изделие.** Приготовьте тесто с манной крупой и раскатайте его в прямоугольник толщиной 1 см. Не надо посыпать мукой рабочую поверхность, в тесте достаточно муки, чтобы предохранит его от прилипания. Разделите прямоугольник на две части. Ложкой выложите начинку на обе части теста, стараясь покрыть только половину каждой поверхности. Размажьте начинку на расстоянии 2 см от края.

3 **Завернуть тесто и нарезать кусочками.** Заверните тесто, положив незаполненную начинкой часть на начинку, и скрепите края руками. Большим ножом нарежьте начиненное тесто на кусочки шириной 1 см.

3 **Вынуть формочки.** Как только изделие остынет, выньте из них формочки. Взяв в одну руку конец формочки, другой рукой осторожно поворачивая изделие, снимите его с формочки. Остудите изделие и начините его перед сервировкой.

4 **Начинить изделие.** Просейте рикотту и сахарную пудру в миску. Вмешайте измельченные засахаренные фрукты, например апельсины, и настругайте твердый шоколад *(стр. 10)*. Металлическим маленьким шпателем или ложкой наполните каждое канноли с двух концов. Сгладьте начинку на концах и положите изделие на сетку.



5 **Закончить приготовление и подать изделие на стол.** Положите немного сахарной пудры в маленькое сито; слегка посыпьте готовые изделия, чтобы покрыть их сахаром. Сразу же подавать канноли к столу, иначе начинка пропитает тесто и оно станет менее хрустящим.

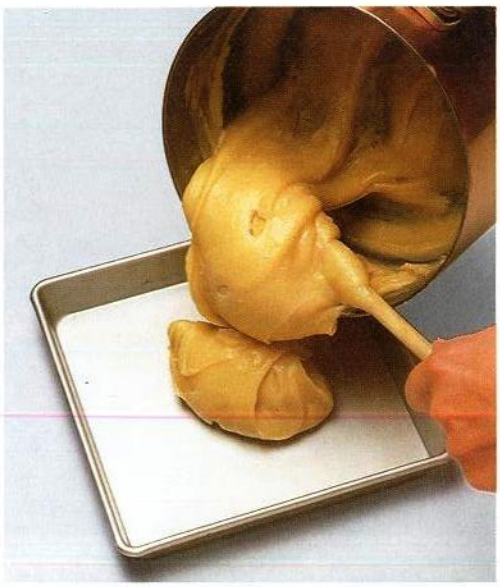
4 **Приготовить изделие и подать на стол.** Доведите масло до температуры 190°C и жарьте кусочки, пока они не станут золотисто-коричневыми, примерно 2—3 минуты. Высушите кусочки. Подогрейте мед в широкой плоской кастрюле. Поставьте на поднос сетку. На вилке опустите кусочки в мед, полностью покрывая их медом. Положите изделия на сетку, чтобы стек лишний мед. Подавайте ломтики теплыми или холодными.

КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ В ХРУСТЯЩЕЙ ОБОЛОЧКЕ

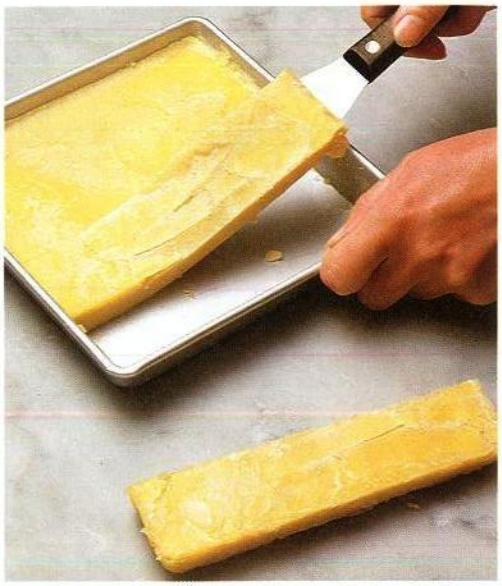
Кондитерский крем, используемый в кондитерских изделиях для начинки, можно приготовить более жестким. Тогда он хорошо режется на куски и приготавливается методом глубокой жарки, чтобы получились хрустящие, золотистые раковины с мягкой, почти жидкой внутренностью *(рецепт на стр. 158)*.

Чтобы сделать крем достаточно жестким для резки, надо добавить муки в равной пропорции к яйцам. Вся смесь готовится дольше, чем обычный кондитерский крем. Вы можете положить ваниль, мелко измельченную лимонную корку, немного марсалы или несколько измельченных зерен горького миндаля. Необычный вкус крему придает жареный раскрошенный кунжут, смешанный с китайским кремом *(рецепт на стр. 159)*.

Приготовленный крем нужно выложить ровным слоем и охладить, прежде чем нарезать его на ромбики, треугольники, квадратики или кружочки. Ломтики крема покрываются яйцом и крошкой, а затем прожариваются в течение нескольких минут и посыпаются сахаром. Изделия подаются к столу горячими или холодными.



1 **Сделать крем.** В кастрюле взбейте яйца, желтки, муку, сахар, соль до однородной массы. Доведите молоко до кипения. Снимите с огня, добавьте ванили и варите 15 минут. Удалите твердые зерна ваниль. Добавьте молоко к яичной смеси и взбейте на среднем огне до получения однородный массы, примерно 15 минут. Взбейте масло. Вылейте все на оловянный противень слоем 1 см.



2 **Нарезать крем.** Распределите крем, затем сверху вылейте растопленное масло, чтобы не образовалась жесткая корочка. Оставьте крем остывать и затем морозьте его в течение двух часов, пока он не станет достаточно жестким для резки. Разрежьте крем на полосы шириной 4 см. Удалите лишнее масло. Перенесите на стол и разрежьте на ромбики.

3 **Покрыть изделия слоем из сухарей.** На вилке опустите каждый ромбик в миску со взбитым яйцом и затем в сухари. Высыпьте сухари в миску, чтобы покрыть ромбики целиком. В глубокой кастрюле подогрейте масло до 190°С. Обжарьте ромбики по несколько штук за один раз в течение трех минут, до легкого золотисто-коричневого цвета. Шумовкой переложите их на бумагу.

4 **Сервировать изделия из крема.** Когда вы прожарите все ромбики, посыпьте их сахарной пудрой, используя мелкое сито. Выложите изделия на проложенную салфеткой тарелку для сервировки. Металлической лопаточкой перенесите пирожные с блюда на индивидуальные тарелочки.

АНТОЛОГИЯ РЕЦЕПТОВ

Меренги	92
Кремовые тающие и взбитые пирожные	95
Выпечка	111
Пирожные из дрожжевого теста	134
Вареные и жареные пирожки	143
Стандартные приготовления	161

Чтобы выбрать рецепты для этой антологии, издатели и консультанты изучили специальную литературу и традиции по приготовлению кондитерских изделий 27 стран. В нашей книге вы найдете рецепты традиционных пирожных Австрии и Венгрии, брауни и чайных пирожных Америки, британских специфических тортиков Баквелла и челских булочек, ореховой, пропитанной сиропом, греческой выпечки, оладий и пончиков, характерных для таких различных кухонь, как французская, германская, испанская, мексиканская и ближневосточная.

Данная антология включает в себя рецепты четырех веков и работы 102 авторов. Некоторые рецепты выбраны из редких рукописных книг в частных коллекциях; бóльшая часть из них никогда раньше не публиковалась.

В антологии так же, как и в первой половине книги, описывается подходящая для домашней кухни техника, которая предусматривает использование свежих, высокого качества продуктов. Многие авторы первых кулинарных книг не указывали на количество продуктов, рецептуру или время приготовления. Поэтому нужная информация добавлена составителями книги и указана курсивом.

Современная терминология заменяет архаический язык, но где возможно, авторский текст не изменен, чтобы сохранить характер оригинала и верную антологию. Некоторые инструкции по необходимости расширены. А в тех случаях, когда они внезапно обрываются, читателю необходимо всего лишь справиться в первой половине книги, чтобы найти необходимое описание техники в иллюстрациях и сопровождающих иллюстрации подписях. Кулинарная терминология может быть не знакома читателю. Ее объяснение можно найти в объединенных Основном Индексе и Глоссарии в конце книги.

Для облегчения использования антологии она разделена на те же главы, как и первая половина книги, где объясняется техника приготовления. Помимо этого разделения, рецепты группируются согласно их основным ингредиентам. Обычные приготовления — кондитерское тесто, пирожная масса, начинки и глазури — находятся в конце книги.

Все компоненты рецепта перечислены в порядке использования, вначале название ингредиента. Метрические меры для каждого ингредиента перечисляются в отдельной колонке.

МЕРЕНГИ

АПЕЛЬСИНОВЫЕ МЕРЕНГИ ПОВАРА ВЕННБЕРГА

Техника приготовления апельсиновой меренги показана на стр. 30. Чтобы приготовить наполовину сухую полую меренгу, вы можете выпекать ее в течение 3 — 4 часов, при температуре 115°С. Карамельная глазурь (рецепт на стр. 165), раскрашенная апельсиновым сиропом и измельченной апельсиновой корочкой, может быть использована вместо глазури, указанной здесь. Вместо шоколадной крошки для апельсиновой веточки вы можете использовать гвоздику без ее головки.

Меренговые оболочки и начинки должны быть приготовлены заранее, но соединять их можно прямо перед подачей на стол.

Для 12 меренг

белок комнатной температуры	5 шт.
сахарная пудра	350 г
измельченная апельсинная цедра	2 ч. лож.
сахар просеянный	2 ч. лож.

Апельсиновый мусс

сахарная пудра	150 г
апельсиновый сок	0,125 л
измельченная апельсиновая цедра	2 ч. лож.
двойной крем	0,5 л

Глазурь

сахарная пудра	300 г
вода	0,175 л
золотистый сироп	1 ст. лож.
просеянный сахар	1 кг
измельченная апельсинная цедра	2 ст. лож.
жесткий шоколад растопленный	60 г

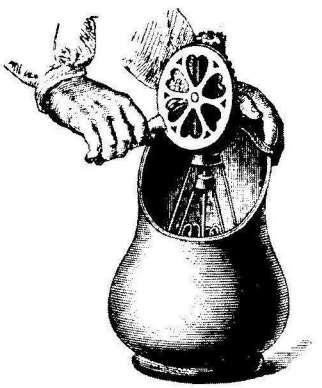
Взбивать белки, пока они не станут жесткими. Взбивать белки с сахаром, добавляя его по 1 чайной ложке, пока смесь не станет очень густой. Вмешать измельченную апельсиновую корку. Проложить противень вощеной бумагой. Ложкой или кондитерским мешочком выложить меренгу так, чтобы она напоминала половину апельсина. Посыпать сахаром. Выпекать при температуре 140°С около 40 минут, пока меренги не покроются корочкой. Снять меренги с бумаги. Выложить их круглой стороной вниз и вынуть внутренность ложкой. Постарайтесь не разрушить полусферку. Оставить меренги в контейнере, пока вы не приготовитесь их использовать.

Для апельсиновой меренги вскипятить сахар или апельсиновый сок в течение 5 минут на среднем огне. Взбивать желтки над паром, пока смесь не станет плотной. Затем взбивать с апельсиновым сиропом над горячей (не кипящей) водой, пока масса не станет ровной и плотной. Вмешать цедру. Снять с воды и взбивать, пока не остынет. Взбить крем и влить в охлажденный апельсиновый мусс. Поставить мусс в морозильник и морозить, пока не затвердеет. Мешать мусс несколько раз, пока он замораживается, чтобы предотвратить образование кристалликов.

Для глазури соединить сахарную пудру, воду и золотистый сироп на медленном огне. Когда сахар растворится, довести до кипения и готовить до прозрачности. Снять с огня и студить около 5 минут. Постоянно взбивать с цедрой и сахаром до получения однородной масс. Оставит на кастрюле с горячей, но не кипящей водой. Добавить пищевого красителя, чтобы глазурь приобрела светло-апельсиновый цвет.

Собрать меренги, наполнить полусферки апельсиновым муссом и соединить вместе, чтобы получился целый «апельсин». Положить их на сетку на жиронепроницаемой бумаге и ложечкой положить глазурь поверх всех сфер. Оставить глазурь затвердевать. Тонкой кисточкой на верхушки «апельсинов» нанести изображение веточки. Подавать к столу сразу.

NIKA STANDEN HAZELTON
THE ART OF DANISH COOKING



ОРЕХОВЫЕ МЕРЕНГИ

Измельченный миндаль может быть заменен измельченным фундуком, как здесь. Методы соединения этих меренг с начинкой и глазурью показаны на стр. 32.

Для 50 меренг

фундук, бланшированный и тщательно измельченный	200 г
белок	10 шт.
сахарная пудра	300 г

Взбить белки до образования жестких кончиков вместе со 100 г сахара. Просеять вместе оставшийся сахар и измельченный фундук и осторожно смешать их с белками. Используя кондитерский мешок с простой насадкой 5 мм, выдавить смесь спиральками 2,5 см в диаметре на вощеную бумагу.

Выпекать меренги в печке, разогретой до 170°, со слегка приоткрытой дверцей около 1 часа, пока они не подсохнут и не станут золотистого цвета.

AUGUSTE J.RULET
LE LIVRE DES FRIANDISES

НЕБЕСНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Вы можете приготовить их на день раньше.

На 6—8 меренг

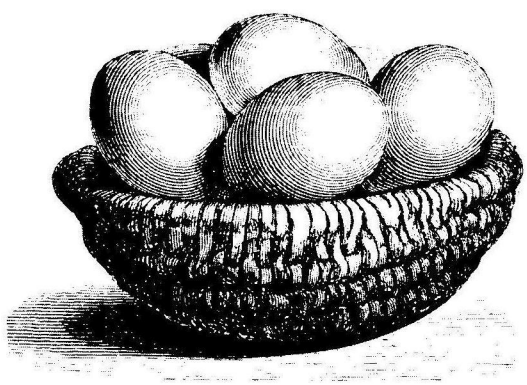
сахар	350 г
крем из винного камня	1/4 ч. ложк.
яйца, желтки, отделенные от белков	4 шт.
лимонный сок	3 ст. ложк.
измельченная лимонная цедра	1 ст. ложк.

Взбить вместе сахар и винный камень. Взбить белки до образования мягких пиков; добавить сахарную смесь постепенно, взбивая до тех пор, пока смесь не станет очень густой. Выложить ложкой меренговую смесь на противень, проложенный жиронепроницаемой бумагой; после выпечки сделать формочки полыми. Выпекать в разогретой до 140°С духовке в течение 1 часа. Снять меренги с бумаги и остудить.

Слегка взбить желтки и вмешать их в оставшийся сахар, лимонный сок и цедру. Варить эту смесь на пару, пока она не загустеет, примерно 8—10 минут. Оставить остывать.

Взбить крем, смешав его с лимоном и яичной смесью, и использовать как начинку. Покрыть меренги сверху оставшимися взбитыми сливками. Поставить в холодильник на 24 часа перед сервировкой.

NELL B. NICHOLS (EDITOR)
FARM JOURNAL'S COMPLETE PIE COOKBOOK



ПЕРСИДСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Nan-e Shirini

На 20 меренг

белок	6 шт.
сахар	250 г
лимонный сок	2 ст. ложк.
измельченная апельсинная цедра	1 ст. ложк.
грецкий орех измельченный	125 г

Взбивать белки в миске до тех пор, пока они не станут жесткими. Добавить постепенно сахар и взбивать еще несколько минут. Добавить лимонный сок, апельсинную цедру и ванильный экстракт. Добавить измельченные грецкие орехи. Чайной ложкой маленькими порциями выложить смесь на противень, смазанный маслом. Выпекать в духовке, разогретой до 180°С, в течение 15 минут или до тех, пока меренги не станут твердыми и сухими.

NESTA RAMAZANI
PERSIAN COOKING

ИРИСКОВАЯ МЕРЕНГА

На 15 меренг

белок	2 шт.
крем из винного камня	1/3 ч. ложк.
соль	
мягкий коричневый сахар	125 г
грецкий орех измельченный	60 г
двойные сливки взбитые	0,3 л

Сначала приготовить противень, на котором будут выпекаться меренги. Капнуть несколько капель оливкового масла на противень и посыпать его мукой. Наклонить противень и затем резко повернуть назад, чтобы только тонкий слой остался на поверхности. Взбить белки вместе с винным камнем и щепоткой соли, пока они не станут жесткими. Добавить коричневый сахар по одной ложке, взбивая смесь после каждого добавления сахара, пока она не загустеет. Вмешать грецкий орех. Выложить смесь кружочками по 1 столовой ложке на приготовленный противень и разогревать их в духовке при температуре от 50 до 100°С примерно 1 — 1,5 часа, пока меренги не станут сухими. Сразу снять меренги с противня. Когда они остынут, сложить их вместе при помощи крема.

MARGARET FAIRLIE
TRADITIONAL SCOTTISH COOKERY

ВЕНСКИЕ МИНДАЛЬНЫЕ БЕЗЕ

Wiener Mandelbusserln

Если под рукой нет рисовой бумаги, противень можно проложить жиронепроницаемой бумагой. В этом случае бумагу надо будет отрывать от меренги после приготовления.

Для 15 меренг

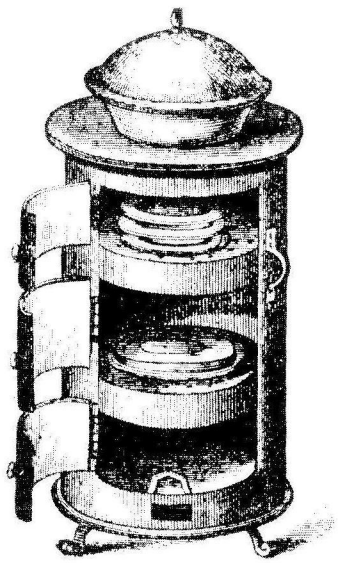
молотый миндаль	160 г
белок жесткий взбитый	3 шт.
сахар	200 г
ванильный стручок, семечки вынуты и сохранены	1/2
соль	
рисовая бумага	
шоколад, наломанный кусками	250 г
масло	30 г

Слегка смешать белки с сахаром. Смешать немного сахара с ванилью, щепоткой соли и миндалем. Поставить миску с миндальной смесью на кастрюлю с кипящей водой и мешать, пока смесь не станет очень теплой; затем вмешать белки.

Проложить противень рисовой бумагой и выложить тесто для меренг. Выпекать в печке при температуре 170°C около 20 минут. Безе должны быть жесткими снаружи и мягкими внутри. Остудить.

Отрезать ножницами рисовую бумагу. Растопить на небольшом огне шоколад с маслом и небольшим количеством воды. Половинку каждого безе опустить в шоколад и оставить подсохнуть.

ARNE KRÜGER AND ANNETE WOLTER
KOCHEN HEUTE



ШОКОЛАДНЫЕ БЕЗЕ

Schokoladenbaiser auf Oblaten

Если под рукой нет рисовых вафель, то можно использовать кружочки рисовой или жиронепроницаемой бумаги диаметром 4 см. Жиронепроницаемая бумага снимается после выпечки.

На 60 меренг

измельченный шоколад	140 г
сахар	150 г
белок, жестко взбитый	4 шт.
крошеный миндаль	100 г
вафли рисовые	60 шт.
бланшированные миндалинки	60 шт.

Смешать сахар с белками и взбивать над горячей водой до жесткости. В то же время растопить измельченный шоколад в миске поверх горячей воды. Вмешать шоколад в белки вместе с измельченным миндалем.

Смазать противень и проложить рисовой бумагой. Положить по чайной ложке смеси на вафлю. Украсить каждую меренгу бланшированным миндалем, по желанию. Высушить меренги, прежде чем выпекать их в разогретой до 150°C духовке около 30 минут.

MÁRIA HAJKOVÁ
MÚCNIKY

МАКОВЫЕ МЕРЕНГИ

Mohnbusserln

На 50 меренг

измельченный мак	100 г
сахар	150 г
ванильный сахар	2 ст. лож.
белок жесткий взбитый	3 шт.
гвоздика измельченная	2 шт.

Добавить сахара и ванили к белкам и взбить над горячей водой, пока не получится густая масса. Слегка остудить, затем взбить с маком и гвоздикой. Сделать маленькие горки на жиронепроницаемой бумаге и выпекать в духовке, разогретой до 180°C, в течение 15 мин., пока меренги слегка не потемнеют.

MARIA HAJKOVÁ
MÚCNIKY

КРЕМОВЫЕ ТАЮЩИЕ И ВЗБИТЫЕ ПИРОЖНЫЕ

ЧАЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

На 15 пирожных

масло	125 г
сахарная пудра	125 г
слегка взбитые яйца	2 шт.
мука	125 г
сода чайная	1/4 ч. лож.

Тщательно взбить масло с сахаром и со взбитыми уже яйцами. Добавить муки и чайной соды. Разложить смесь по бумажным формочкам, наполнив их на 2/3, выпекать тесто в духовке при температуре 200°С в течение 15 минут. Когда пирожные остынут, их можно закончить следующими методами.

Пирожное Баттерфляй одно из самых известных. Вынуть пирожные и острым ножом снять кусочек с вершинки каждого пирожного и разрезать этот кусочек на две части. Смазать пирожное джемом и выложить в центре его звездочку из взбитых сливок. Два кусочка теста расположить сверху пирожного, как два крыла бабочки, и посыпать все сахарной пудрой.

Королевские пирожные. Срезать кусок с вершины пирожного, но на этот раз разделить его на 4 или 6 равных кусочков. Смазать джемом поверхность пирожного и выложить большую звезду из взбитых сливок в центре. Затем положить кусочки срезанного теста так, чтобы был виден крем в середине. Украсить долькой глазированной вишни и посыпать сахарной пудрой.

Пирожное-корзинка. Снять несколько кусочков с вершины меренги. Смазать джемом поверхность меренги и выложить взбитые сливки — больше, чем на королевские пирожные. Снова положить срезанные кусочки под таким углом, чтобы виден был крем. Закончить листьями ангелики или глазированной вишни и посыпать сахарной пудрой.

Пирожное-поплавок. Маленьким резаком диаметром 1 см вырезать подобие пробки из вершины каждого пирожного (эклеровый давитель подходит для этой цели). Наполнить углубление джемом и неплотно поставить пробку. Посыпать пирожные сахарной пудрой.

Глазированные чайные пирожные. Если край бумажной формочки возвышается над пирожным, то можно очень просто покрыть пирожные водяной глазурью. Сделать из 60—90 г сахарной глазури жидкую глазурь, смешав ее с двумя чайными ложками воды. Полить глазурью каждое пирожное. Бумажные формочки предохранят глазурь от вытекания. Украсить пирожные фольгой, глазированной вишней и ангеликой или кусочками грецкого ореха.

MARGARET BATES
TALKING ABOUT CAKES WITH AN IRISH AND SCOTTISH ACCENT

ПИРОЖНЫЕ С НАПОЛНИТЕЛЕМ ОТ ВЕРГАРЫ

Техника варки сиропа до степени мягкого шарика (см. стр.6).

На 40 пирожных

яйца	6 шт.
сахар	250 г
мука	250 г
карамельная глазурь *(стр. 165)*	0,45 л
измельченная корица	

Начинка из желтков

сахар	250 г
сваренные яичные желтки	12 шт.

Положить яйца в кастрюлю и взбивать их над горячей водой на медленном огне до состояния плотной массы. Добавить сахар и продолжать взбивать смесь, пока она не будет стекать с венчика густой струей. Постоянно вмешивать муку.

Проложить противень жиронепроницаемой бумагой и вылить туда тесто полосками шириной 4 см, стараясь их разделить. Выпекать тесто в духовке при температуре 180°С в течение 15 минут, пока оно слегка не порозовеет.

Когда пирожные остынут, снять бумагу и смазать нижнюю часть холодной водой, чтобы полоски легко отделялись. Нарезать их на кусочки по 5 см.

Для начинки кипятить сахар с одной чайной ложкой воды до тех пор, пока сироп не достигнет степени мягкого шарика. Положить желтки в кастрюлю и постоянно вбивать туда сироп. Готовить эту смесь над горячей водой, постоянно помешивая, пока она не станет отставать от стенок кастрюли. Вылить в миску.

Осторожно вынуть середину каждого пирожного и наполнить его начинкой из желтка. Соединить пирожные парами, чтобы закрыть начинку.

Растопить карамельную глазурь и ложкой положить поверх пирожных. Положить пирожные на противень, посыпать корицей и поставить в печь на 2 минуты, чтобы они подсохли.

MARIA MESTAYER DE ECHAGÜE (MARQUESA DE PARABERE)
CONFITERIA Y REPOSTERIA

ПИРОЖНЫЕ С ЯМОЧКОЙ ИЛИ «ДАМСКИЙ ПУПОК»

Kadin Gö begi

Каймак — *это тип турецкого заварного крема, восточный деликатес. Если его нет, тогда используйте заварной крем или слегка взбитый двойной крем.*

На 16 пирожных

размягченное масло	125 г
сахар	125 г
яйцо	4 шт.
мука	500 г
молоко	
каймак	

Сироп

сахар	175 г
вода	0,15 л

Размять масло и вбивать в сахар до тех пор, пока смесь не станет легкой и воздушной. Продолжайте взбивать, постепенно добавляя яйца и муку. Добавить жидкости в виде молока, если необходимо, но важно сохранять тесто жестким. Сформировать тесто в шарики размером с мандарин и надавить на вершину каждого пальцем. Выложить пирожные на смазанный жиром противень и поставить в духовку при температуре 180°С на 20 минут, пока они слегка не потемнеют.

Тем временем растворить сахар в воде на медленном огне. Увеличить огонь и кипятить сироп в течение 1 минуты. Залить пирожные сиропом, чтобы они стали влажными, но не сырыми. Затем вынуть их из сиропа и положить сверху на каждое пирожное немного крема.

VENICE LAMB
THE HOME BOOK OF TURKISH COOKERY

МЯТНЫЙ ПРЯНИК

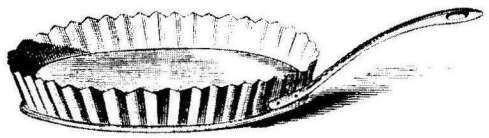
Мятное масло можно приобрести в любой аптеке.
Вместо мятного масла можно использовать 1—2 столовых ложки малинового сиропа или 2 столовых ложки розовой воды.

На 24 пряника

мятное масло	30 капель
яйцо	3 шт.
сахар	250 г
мука	175 г
чайная сода	1/2 ч. лож.

Взбить яйца и сахар вместе до получения белой воздушной массы. Постепенно смешивать с мукой, просеянной с чайной содой, вмешать мятное масло. Перемешать до образования однородной массы. Смазать противень маслом и посыпать мукой, стряхнув лишнее. Чайной ложкой выложить кружочки на противень и выпекать их в течение 20 минут, в духовке при температуре 190°С.

SOFKA SKIPWITH
EAT RUSSIAN



ПИРОЖНЫЕ МЕНДАРО

Bizcochos Mendaro

Техника приготовления сахарного сиропа до степени тонкой ниточки указана на стр. 6.
Эти пирожные должны быть сформированы как эклеры. Есть их надо совсем свежими.

На 80 пирожных

яйцо	8 шт.
желток	6 шт.
сахарная пудра	250 г
натертая цедра лимона	1/2 часть лимона
просеянная мука	250 г

Белая глазурь

сахар рафинированный (в кусках)	500 г
вода	0,1 л
яичный белок	1 или 2 шт.
уксус	

Положить два яйца и шесть желтков в миску, добавив к ним сахар, сохранив 1 столовую ложку сахара для дальнейшего приготовления. Вымешивать, не взбивая, пока сахар не растворится. Добавить лимонную цедру и муку; хорошенько смешать. Взбить белок с оставшимся сахаром до образования мягких пиков. Тщательно вмешать его в тесто. Положить тесто в кондитерский мешок с простой насадкой и выложить маленькие порции на противень, проложенный жиронепроницаемой бумагой. Выпекать в духовке при температуре 180°С в течение 15 минут, пока тесно слегка не подрумянится.

Для глазури кипятить вместе сахар и воду, пока они не достигнут степени тонкой нити. Взбить белки до образования мягких верхушек, постепенно вливая туда сироп и 2 капли уксуса. Энергично взбивать, пока смесь не станет плотной и блестящей. Если смесь жидковата, уплотнить ее, энергично взбивая на маленьком огне. Если смесь слишком плотная, разбавить несколькими каплями воды или небольшим количеством белка.

Вынуть пирожные из печи и покрыть их глазурью. Отправить обратно в печь минуты на две — подсохнуть.

MARIA MESTAYER DE ECHAGÜE (MARQUESA DE PARABERE)
CONFITERIA Y REPOSTERIA

ДЕВОНШИРСКИЙ КРЕМ

По желанию вы можете выпекать бисквиты в плоских формочках для тарталеток.

На 20 пирожных

сахарная пудра	125 г
яйца, желтки отделены от белков, белки взбиты до жесткости с солью	2 шт.
мука	90 г
чайная сода	1/4 ч. лож.
малиновый джем	
взбитые сливки	
сахар	

Попеременно, взбивая, добавить 90 г сахарной пудры и желтки во взбитые сливки. Продолжать взбивать, пока смесь не станет цвета сметаны и не загустеет. Убрать венчик, осторожно насыпать муку и чайную соду, металлической ложкой вмешать их в полученную смесь. Приготовить два или три противня, промазанных маслом и посыпанных мукой. Чайной ложкой разложить смесь, оставив место для ее увеличения. Посыпать оставшейся сахарной пудрой и выпекать при температуре 220°C 5—7 минут, пока пирожные не станут коричневыми.

Когда пирожные остынут, сложить их попарно с небольшим количеством малинового джема и взбитых сливок, посыпать пирожные сахаром.

MARGARET BATES
TALKING ABOUT CAKES WITH AN IRISH AND SCOTTISH ACCENT

ВИННЫЕ КУБИКИ

Weinwürfel

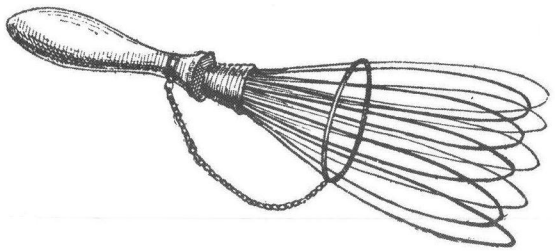
На 40 порций

сладкое белое вино	0,2 л
яичные желтки	8 шт.
сахарная пудра	140 г
белки, жестко взбитые	6 шт.
тертая цедра лимона	1/2 лимона
просеянная мука	70 г
абрикосовый джем	250 г

Взбить вместе желтки и сахар до получения воздушной массы белого цвета. Смешать белки с цедрой и вмешать их вместе с мукой в желтковую смесь. Смесь выложить в промазанный маслом плоский противень и выпекать при температуре 180°C около 15 минут, пока тесно не станет жестким. Оставить пирожное остывать.

Разделить пирожные пополам по горизонтали и намазать поверхность одной части абрикосовым джемом, сверху положить другой слой. Разрезать пирожные на квадраты и положить их в огнеупорную посуду. Взбить оставшиеся желтки с вином и выложить эту смесь на пирожные. Оставшимся джемом посыпать поверхность пирожных и поставить их в печку на 5 минут.

MÁRIA HAJKOVÁ
MUCNIKY



ИЗЫСКАННЫЕ КАТАЛАНСКИЕ ПИРОЖНЫЕ

Bizcochos Melindros

На 80—100 пирожных

желток	4 шт.
сахарная пудра	150 г
ванильный экстракт	1 ч. лож.
тертая цедра лимона	1 лимон
мука	200 г
белок, жестко взбитый	5 шт.
сахар	

Взбить желтки с сахарной пудрой, ванильным экстрактом и лимонной цедрой до кремовой бисквитной консистенции. Просеять муку и вмешать ее в желток и сахар. Выложить продолговатые формочки около 7 см длиной на противень, проложенный вощеной бумагой. Оставить пространство между пирожными 5 см.

Выпекать в духовке при температуре 180°C 10—15 минут, пока поверхность пирожных не станет слегка золотистой. Не открывать духовку первые 10 минут, иначе нарушится форма пирожных.

Остудить пирожные, затем отделить их от бумаги и посыпать сахарной пудрой. Они остаются свежими в противне в течение нескольких дней.

MARÍA DOLORES CAMPS CARDONA
COCINA CATALANA

ЛИМОННЫЕ ЧАЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Если возможно, сделайте глазурь в ночь накануне приготовления пирожных.

На 12 пирожных

измельченная цедра лимона	1/2 лимона
лимонный сок	1/2 лимона
яичные желтки, жестко взбитые	6 шт.
сахар гранулированный	500 г
вода кипяченая	0,125 л
просеянная мука	250 г

Глазурь

цедра апельсинная измельченная, сок	2 апельсина
цедра лимонная измельченная, сок	1,5 лимона
сахарная пудра	450 г

Сделать глазурь, смешав апельсиновый и лимонный сок с сахарной пудрой. Мешать до получения однородной массы и добавить лимонную и апельсинную цедру. Отставить глазурь до надобности, периодически помешивая.

Как следует взбить желтки; добавить гранулированный сахар и тщательно взбить все вместе. Добавить лимонный сок и цедру, кипяченую воду и муку. Вмешать белки. Наполовину наполнить тестом посыпанные мукой формы для булочек. Выпекать в духовке при температуре 230°С 5—6 минут.

Вынуть пирожные из формочек и, пока они горячие, покрыть их глазурью. Положить пирожные на жиронепроницаемую бумагу, чтобы стекла лишняя глазурь.

ST. STEPHEN'S EPISCOPAL CHURCH
BAYOU CUISINE

АПЕЛЬСИНОВЫЕ ЛОМТИКИ

Transhes á l'Orange

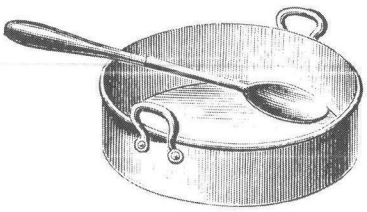
На 30 ломтиков

цедра апельсинная, тщательно измельченная, сок	3 апельс.
яйцо	14 шт.
сахар	500 г
мука просеянная	500 г
масло растопленное	350 г
цедра лимона измельченная	1 лимон
джем абрикосовый	
помадка апельсиновая *(стр. 165)*	0,45 л

Взбить яйца с сахаром в миске, поставленной на кастрюлю с горячей водой и на небольшом огне, чтобы смесь была теплой. Снять миску с огня и взбить смесь до получения кремового цвета. Добавить муку, масло, апельсиновый сок и измельченную корку апельсина и лимона и осторожно все это смешать. Наполнить тестом наполовину две промазанные маслом и посыпанные мукой квадратные формочки для пирожных. Выпекать тесто при температуре 180°С в течение 25 минут, пока пирожные слегка не поднимутся над формой. Вынуть из формы и оставить остывать.

Когда пирожные остынут, надо ровно их обрезать. Одно пирожное намазать абрикосовым джемом и сверху положить другое пирожное, которое тоже намазать джемом; затем покрыть апельсиновой глазурью и нарезать на полоски 12,5 см в длину и 4 см в ширину.

ÉMILIE HÉRISSÉ
THE ART OF PASTRY MAKING



ПИРОЖНЫЕ АЛАДДИНА

На 8 пирожных

мука	8 г
измельченный миндаль	30 г
сахарная пудра	60 г
яйцо, желток, взбитый до жесткой массы	2 шт.
шоколадный сливочный крем *(стр.166)*	250 г
шоколадная пудра или просеянный измельченный шоколад	75 г
засахаренные фиалки	
ангелика	15 г

Просеять муку. Измельчить миндаль и сахар на бумаге. Соединить желтки с белками и вмешать в муку с миндалем и сахаром. Сделать из теста 24 кружочка 2,5 см в диаметре при помощи кондитерского мешочка с простой насадкой, выложить их не очень близко друг от друга на промасленный маслом и посыпанный мукой противень. Выпекать 10 минут при температуре 180°С, чтобы пирожные стали слегка подрумяненными и жесткими. Снять пирожные с противня ножом, пока они горячие.

Когда пирожные остынут, нарезать их на равные формы резаком. Сверху намазать сливочный крем, сложить по три вместе и густо посыпать пудрой или измельченным шоколадом. Украсить сверху засахаренной фиалкой и несколькими узорчатыми листочками ангелики. Подавать в бумажных формочках.

MABEL I. RIVERS
TIPS FOR TEA

МАЛЕНЬКИЕ МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Из этой простой смеси в духовке получаются чудеса. Она выкладывается чайной ложкой в маленькие бумажные формочки и выпекается. Вначале смесь поднимается, но, поскольку в ней нет муки, она снова опадает и принимает форму маленького миндального пирожного. Для разнообразия вместо миндаля можно использовать молотые бразильские орехи.

На 30—36 порций

молотый миндаль	125 г
масло	90 г
сахарная пудра	90 г
абрикосовый джем	
двойные сливки, взбитые с сахаром по вкусу	

Смешать масло и сахар и постепенно вмешивать молотый миндаль. Чайной ложкой выложить смесь в маленькие бумажные формочки. Выпекать при температуре 180°С 10—15 минут до золотистого цвета.

Когда пирожные остынут, вынуть их из бумажных формочек. Перед подачей наполнить пирожные абрикосовым джемом хорошего качества и при помощи насадки-«звездочки» украсить взбитыми сливками.

MARGARET BATES
TALKING ABOUT CAKES WITH AN IRISH AND SCOTTISH ACCENT

САВОЙСКИЕ БИСКВИТЫ

Biscottini alla Savoiarda

На 48 порций

яйца, 3 желтка, отделенный от белков	3 шт.
белок, жестко взбитый	4 шт.
сахар	325 г
молотая корица	1 ч. ложк.
мука, высушенная в печи при температуре 150°С в течение 15 мин.	300 г

Взбить 4 целых яйца и яичные желтки с 300 г сахара. Добавить корицы и муки. В полученную смесь добавить белки. Выложить смесь в маленькие смазанные маслом формочки или бумажные формы, посыпать оставшимся сахаром и выпекать при температуре 170°С около 30 минут, пока пирожные не станут золотистыми, мягкими и в середине сухими. Готовые пирожные вынуть из форм и подавать к столу.

GINO BRUNETTI (EDITOR)
CUCINA MANTOVANA DI PRINCIPI E DI POPOLO

МИНДАЛЬНЫЕ ВАТРУШКИ

В XVII—XIX вв. было принято называть ватрушками тортики или маленькие пирожные, не содержащие ни творога, ни сыра.

На 10 порций

бланшированный миндаль	125 г
горький миндаль бланшированный	3 шт.
вода	1 ч. ложк.
сахарная пудра	125 г
двойные сливки	1ст. ложк.
белок, хорошо взбитый	2 шт.

Растолочь миндаль простой и миндаль горький с водой, добавить сахара, крема и яичных белков. Быстро все перемешать, выложить в маленькие формочки и выпекать 20 минут в духовке при температуре 180°С.

FREDERICK BISHOP
THE WIFE'S OWN BOOK OF COOKERY

ПРЯНЫЕ БУЛОЧКИ

На 12 булочек

молотый имбирь	1/2 ст. ложк.
молотая гвоздика	1/2 ч. ложк.
молотая корица	1/2 ч. ложк.
мука	250 г
сода чайная	1/2 ч. ложк.
разрыхлитель теста	1 ч. ложк.
соль	1/2 ч. ложк.
измельченный белый перец	1/2 ч. ложк.
свиное сало	30 г
сахар	175 г
яйцо, хорошо взбитое	2 шт.
патока или темная патока	125 г
пахта	4 ст. ложк.

Просеять вместе муку, соду, разрыхлитель теста, имбирь, гвоздику, корицу, соль и перец. Отставить в сторону. Размешать вместе сало и сахар, хорошо взбить яйца, затем вмешать патоку. Поочередно вмешать мучную смесь и пахту. Вылить массу в смазанные маслом формочки для булок и выпекать при температуре 180°С 25—30 минут, пока булочки в центре не станут сухими. Подавать к столу булочки теплые, с маслом.

THE EDITOR OF AMERICAN HERITAGE
THE AMERICAN HERITAGE COOKBOOK

ИСПАНСКИЕ ПИРОЖНЫЕ С КОРИЦЕЙ

Mostashones

На 24 пирожных

молотая корица	
сахар	200 г
яйцо, желток, отделенный от белка	4 шт.
белок, взбитый до жесткости	4 шт.
мука	220 г

Добавить сахар, желтки и муку к взбитым белкам. Вылить смесь в бумажные формочки для пирожных, посыпать сверху корицей и выпекать при температуре 190°С около 15 минут, пока пирожные не станут жесткими и темными.

JUAN MUJAL ROIG ~
GRAN LIBRO DE COCINA ESPANOLA

КОРИЧНЫЕ ЧАЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

На 18 чайных пирожных

измельченная корица	1 ст. ложк.
мука просеянная	175 г
разрыхлитель теста	2 ст. ложк.
сахар	250 г
масло размягченное	125 г
яйцо	2 шт.
молоко	0,125 л

Замороженные взбитые сливки

сливки	0,25 л
сахар	60 г
измельченная корица	1/2 ч. ложк.

Просеять вместе муку, разрыхлитель теста, щепотку соли и корицу. Отставить в сторону. Тщательно смешать масло с сахаром. Взбить яйца по одному, взбивая все сильнее после каждого добавления. Вмешать поочередно муку и молоко. Выложить массу в смазанные формочки для булочек и выпекать при температуре 180°С 25 минут, или пока пирожные не будут в середине сухими.

Соединить сливки с сахаром. Заморозить в течение двух часов, затем взбить электрическим или механическим миксером до получения жесткой массы. Добавить корицу. Положить сливки сверху на пирожные перед подачей на стол.

THE EDITORS OF AMERICAN HERITAGE
THE AMERICAN HERITAGE COOKBOOK

ПАРГАМСКИЕ ТВОРОЖНЫЕ БУЛОЧКИ

Рецепт этих ватрушек найден в неопубликованном манускрипте рецептов в Паргаме, Сассекском доме, долгое время принадлежавшем фамилии Курзонов (потомкам Роберта Курзона, знаменитого путешественника и автора «Монастырей Леванта»). У этих булочек приятный вкус и для их приготовления не требуется мука. Необходимо иметь очень сухой творог, иначе тесто размокнет.

На 18—24 маленьких булочки

творог протертый	500 г
белые панировочные сухари	60 г
сахар	60 г
желтки, тщательно взбитые	5—6 шт.
мускатный орех или шелуха мускатного ореха	1/2 ч. ложк.
измельченная гвоздика	1/4 ч. ложк.
соль	1 ч. ложк.

Взбить вместе все ингредиенты. Смазать маслом маленькие формочки для суфле, пирожков, дариолей, сырников или одну большую формочку для шарлотки. Наполнить формочки тестом на 4/5.

Выпекать при температуре 180°С: маленькие булочки приблизительно 20 минут, одну большую — 35—40 минут.

ELIZABETH DAVID
SPICES, SALT AND AROMATICS IN THE ENGLISH KITCHEN

ВОСТОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Koulourakia

На 60 колечек

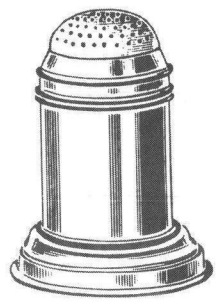
масло	250 г
сахар	500 г
яйцо взбитое	6 шт.
молоко	0,12 л
мука просеянная	1 кг
разрыхлитель теста	4 ч. ложк.
молотая корица	1/2 ч. ложк.
ванильный экстракт	1 ч. ложк.
измельченный душистый перец	1/2 ч. ложк.
анисовый экстракт	2 ст. ложк.
желток взбитый	2 шт.
кунжут, семена	60 г

Размять масло до мягкости, добавить сахар и тщательно размешать; добавить яиц, молока. Добавить в муку разрыхлитель теста и постепенно всыпать полученную ранее смесь;

добавить корицы, ванили, душистого перца и аниса. Вымесить тесто, добавить муки для получения равномерной и жесткой массы. Попробуйте тесто на руке, если при раскатке оно не прилипает, значит, оно готово.

Раскатать тесто между ладонями до получения цилиндра длиной 7,5 см и диаметром 1 см. Нарезать его на кружочки, затем сделать колечки. Смазать колечки желтком и опустить их в семена кунжута. Положить на противень и выпекать при температуре 180°С 15 минут до светло-коричневого цвета.

EVA ZANE
GREEK COOKING FOR THE GODS



ВИНСТЕРСКИЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Эти традиционные пирожные готовят каждый год в старом городке Винстере, Дебришир, в праздник середины лета или в день св. Иоанна Крестителя. Праздник этот всегда бывает в воскресенье после 24 июня и называется «Праздничное Воскресенье». Этот рецепт передавался из поколения в поколение в течение полутораста лет. Пирожные подавались с домашним вином или пивом.

На 48 пирожных

масло	250 г
сахар	200 г
мука	400 г
разрыхлитель теста	1/2 ч. лож.
соль	
яйцо	1 шт.
коринка	3 ст. лож.

Перемешать сахар (175 г) и масло. Просеять вместе муку, разрыхлитель теста и щепотку соли. Взбить яйца до получения плотной желтой массы и добавить их к маслу. Постепенно вмешивать муку, тщательно вымешивая тесто.

Раскатать тесто очень тонким слоем. Вдавить туда коринку. Нарезать кружочками диаметром 8 см, посыпать оставшимся сахаром и выпекать при температуре 180°С 15 минут до золотистого цвета.

DOROTHY GLADYS SPICER
FROM AN ENGLISH OVEN

МАЙОРКСКИЕ СУХИЕ ФРУКТОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Bizcochos de frutas secas

На 50 пирожных

коринка измельченная	125 г
изюм мелко измельченный	125 г
масло	30 г
сахар	400 г
молоко	0,2 л
мука	400 г
разрыхлитель теста	2 ч. лож.

Размять масло с сахаром. Влить молоко, вмешать муку и разрыхлитель теста. В последний момент вмешать коринку и изюм. Выложить смесь в проложенные и смазанные маленькие формочки и выпекать при температуре 180°С 20 минут, или до тех пор, пока пирожные не поднимутся и не потемнеют.

LUIS RIPOLL
NUESTRA COCINA

ГЕРЦОГСКИЕ БУЛОЧКИ

На 35 булочек

масло	200 г
коричневый неочищенный сахар	175 г
молотый имбирь	1/4 ч. лож.
молотая корица	1/4 ч. лож.
мука	350 г
яйца хорошо взбитые	2 шт.
кишмиш	60 г
разрыхлитель теста	2 ч. лож.
лимон (цедра измельченная)	1 шт.
миндаль, бланшированный и измолотый	60 г

Сахар и масло перемешивать 10 минут. Добавить к муке специи, затем постепенно и попеременно добавлять муку, взбитые яйца и сухие фрукты к маслу и сахару; в конце добавить разрыхлитель и цедру, хорошо смешать все ингредиенты. Эта смесь должна быть очень жесткой. Выложить тесто порциями чайной ложкой на хорошо промазанный маслом противень и посыпать каждую булочку молотым миндалем. Выпекать при температуре 180°С 15—20 минут.

RIA SYSONBY
LADY SYSONBY'S COOKBOOK

КРЕОЛЬСКИЕ ДИКОБРАЗИКИ

Техника приготовления тертых кокосов дана на стр. 12.

На 60 порций

масло растопленное	30 г
коричневый сахар	250 г
яйца, хорошо взбитые	2 шт.
орехи пекан рубленые	175 г
финики без косточек рубленые	175 г
тертый кокос	350 г

Смешать масло с сахаром и яйцами. Добавить пеканов, фиников и одну треть кокоса. Хорошо все смешать и сделать небольшие шарики. Обвалять каждый шарик в оставшемся кокосе. Выпекать шарики при температуре 150°C, пока они не начнут темнеть, примерно 25—30 минут. Вынуть шарики из печи и оставить остывать.

FRANCES D. AND PETER J. ROBOTTI
FRENCH COOKING IN THE NEW WORLD

ФИНИКО-ОРЕХОВЫЕ ЧАЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

На 24 порции

финики без косточек рубленые	90 г
грецкие орехи рубленые	60 г
коричневый сахар	175 г
взбитые яйца	2 шт.
мука	60 г
разрыхлитель теста	1/3 ч. ложк.
соль	1/2 ч. ложк.

Взбить яйца с сахаром. Вмешать яйца в муку, перемешанную с разрыхлителем и солью, затем вмешать финики и орехи.

Смазать маслом очень маленькие тарталетные формочки и положить в них по чайной ложке теста. Выпекать при температуре 230°C 10 минут, пока пирожные не станут жесткими. Вынуть пирожные из формочек, пока они горячие, и остудить на сетке.

CHARLOTTE TURGEON AND FREDERIC A. BIRMINGHAM
THE SATURDAY EVENING POST ALL-AMERICAN COOKBOOK

ИМБИРНЫЕ КОРОНКИ

На 8 коронок

измельченный имбирь	1 ст. ложк.
сироп из шелухи имбиря	1 ч. ложк.
молотый миндаль	60 г
сахарная пудра	60 г
желток	1 или 2 шт.
маленькие кусочки прессованного имбиря	8 шт.

Глазурь

сахар	2 ст. ложк.
сироп из шелухи от прессованного имбиря	1 ч. ложк.

Положить миндаль, сахар и резаный имбирь в миску, добавить имбирный сироп и желтки. Все вымесить в густую массу.

Разделить эту смесь на две части. Из одной части сформировать восемь шариков. Другую часть раскатать тонким слоем и нарезать на полоски. Ширина каждой полоски должна быть чуть больше диаметра шарика. Но возможно один край полоски должен быть вырезан узорчато. Обернуть каждую полоску вокруг шарика так, чтобы получилась миниатюрная корона.

Лучше всего пирожные приготовить за ночь до выпечки. Они выпекаются в духовке при температуре 220°C в течение нескольких минут, приобретая темный цвет.

Смешать сахарную пудру и имбирный сироп с небольшим количеством кипяченой воды, чтобы получилась глазурь. Наполнить центр каждой коронки глазурью и украсить небольшим количеством имбиря.

MARGARET BATES
TALKING ABOUT CAKES WITH AN IRISH AND SCOTTISH ACCENT

КАШТАНОВЫЕ ПАЛЬЧИКИ

На 16 порций

мука	175 г
разрыхлитель теста	1 ч. ложк.
ванильный экстракт	1 ч. ложк.
молоко	2 ст. ложк.
масло	90 г
сахарная пудра	150 г
яйца	2 шт.
тертый шоколад	2 ч. ложк.
вода	4 ст. ложк.
кусковой сахар	125 г

Каштановая начинка

глазированные орехи	6 шт.
сахарная пудра	1 ст. ложк.
сливки	1 ст. ложк.
ванильный экстракт	1 ст. ложк.
мараскин (ликер)	1 ст. ложк.

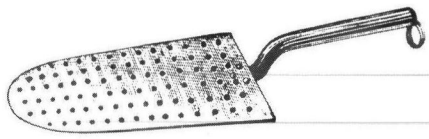
Чтобы сделать начинку, надо протереть через сито глазированные орехи и сахарную пудру; смешать их до получения густой пасты со сливками, ванилью и мараскином.

Просеять муку и разрыхлитель на лист бумаги. Добавить ваниль к молоку. Мешать масло с сахарной пудрой до тех пор, пока смесь не станет белой. Эту смесь взбивать с яйцами, добавляя их по одному. Вмешать попеременно муку и молоко. Смазать маслом прямоугольный противень и проложить его жиронепроницаемой бумагой; разложить тесто по противню и поставить в духовку, нагретую до 180°С, на 40 минут. Охладив пирожное, нарезать его на куски размером 2,5×7,5 см.

Разделить каждый кусок на 2 части, проложить их начинкой и соединить.

Растопить тертый шоколад с 1 столовой ложкой воды, вскипятить его и сохранять теплым. Куски сахара и остальную воду поместить в маленькую кастрюлю, оставить сахар растворяться, затем быстро прокипятить его до получения золотисто-коричневого цвета. Влить сахар в приготовленный шоколад, вскипятить смесь и горячей чайной ложкой вылить на поверхность каждого пирожного. Выложить остальную начинку в кондитерский мешок с маленькой простой насадкой и украсить края пирожного.

MABEL I. RIVERS
TIPS FOR TEA



ЧЕРНИЧНЫЕ ПРЯЖКИ

Если голубика недоступна, то можно использовать чернику.

На 16 порций

голубика	300 г
масло размягченное	60 г
сахар	175 г
яйцо	1 шт.
мука	175 г
разрыхлитель теста	2 ч. ложк.
соль	1/2 ч. ложк.
молоко	0,125 л

Крошка

сахар	125 г
мука	45 г
молотая корица	1/2 ч. ложк.
масло в кубиках	60 г

Чтобы приготовить украшение, надо смешать сахар, муку и корицу в маленькой миске. Двумя ножами нарезать масло в сахар и муку до тех пор, пока вся смесь не будет напоминать грубую крошку.

В большой миске взбить масло и сахар до получения воздушной массы. Просеять вместе разрыхлитель, муку и соль. В масло добавить муки попеременно с молоком, взбивая после каждого добавления. Осторожно вмешать в массу ягоды. Выложить тесто на промазанный маслом и посыпанный мукой квадратный противень. Посыпать тесто крошкой.

Выпекать тесто при температуре 190°С 40—45 минут. Выложить пирог на сетку и остудить, затем разделить его на квадратики. Подавать теплыми или холодными и украшенными взбитыми сливками.

THE JUNIOR LEAGUE OF PASADENA
THE CALIFORNIA HERITAGE COOKBOOK

КОРСИКАНСКИЕ КАРАМЕЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Pastizzi

Вместо апельсинового листа можно использовать лавровый. Эти питательные маленькие пирожные готовятся по большим религиозным праздникам и во время паломничества в Лавазину, на мыс Корс (Корсика).

На 20 пирожных

молоко	1 л
апельсиновый лист	1 или 2 шт.
манная крупа	5 ст. ложк.
соль	
сахар	3 ст. ложк.
яйца	4 шт.

Карамель

сахар	125 г
вода	1 ст. ложк.

Сначала надо сделать карамель. Растворить сахар в воде на небольшом огне, затем увеличить огонь и кипятить сироп до тех пор, пока он не станет цвета янтаря. Налить карамель на дно двадцати маленьких формочек-лодочек, так, чтобы карамель покрыла дно и стенки формочек.

Вскипятить молоко вместе с апельсиновыми листьями. Затем вынуть листья и вмешать манной крупы и щепотку соли. Приготовить смесь, помешивая, на небольшом огне, затем снять с огня и добавить яиц и сахара. Хорошенько вымешать. Наполнить формочки карамелью с тестом и выпекать при температуре 220°С 10 минут, пока пирожные не станут жесткими и слегка коричневыми. Вынуть пирожные из форм и оставить остывать.

NICOLE VIELFAURE AND A.CHRISTINE BEAUVIALA
FETESS, COUTUMES ET GATEAUX

РИСОВЫЕ БУЛОЧКИ

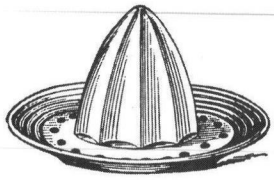
Эти булочки не только очень легкие и нежные, но и выглядят очень привлекательно.

На 12 булочек

измельченный рис	175 г
мука	175 г
масло	125 г
сахар	125 г
разрыхлитель теста	1 ч. лож.
желток	2 шт.
молоко	0,125 л
малиновый джем	2 ст. лож.

Смешать муку, измельченный рис, размять масло, добавить сахар и разрыхлитель и смешать с желтками и молоком. Смесь должна быть жесткой. Раскатать тесто и разрезать на 12 кусочков. Каждый кусок скатать в шарик. Сделать отверстие в центре каждого шарика и наполнить джемом. Закрыть отверстие, положить булочки на противень и выпекать при температуре 180°C в течение 20 минут, пока они не станут приятного коричневого цвета.

RIA SYSONBY
LADY SYSONBY'S COOKBOOK



РИСОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Pastissini di Rico

На 20 штук

круглый рис	150 г
молоко	3/4 л
сахар	70 г
масло	30 г
засахаренные фрукты рубленые	30 г
соль	
ром	2 ст. лож.
яйца, желтки	3 шт.
белки, жестко взбитые	3 шт.
панировочные сухари	

Сварить рис в молоке на медленном огне, постоянно помешивая. Через 15 минут добавить сахар, масло, засахаренные фрукты и щепотку соли. Варить, пока смесь не станет напоминать пудинг, примерно 1 час, постоянно помешивая. Остудить, добавить ром, желтки и в конце белки. Смазать маслом 20 индивидуальных формочек и слегка посыпать их сухарями. Наполнить формочки рисовой смесью и печь при температуре 180°C 20 минут, пока пирожные слегка не потемнеют. Подавать к столу холодными.

LEONE BOSI (EDITOR)
DOLCI PER UN ANNO

ХРУСТЯЩИЕ БРОУНИ

Грецкие орехи можно заменить пеканом, фундуком, миндалем. Броуни покрывают шоколадной глазурью (рецепт на стр. 165), когда они остывают.

На 20 броуни

мука	125 г
разрыхлитель теста	1/2 ч. лож.
полусладкий шоколад	60 г
масло	75 г
яйца хорошо взбитые	2 шт.
сахар	250 г
ванильный экстракт	1/2 ч. лож.
грецкие орехи рубленые	60 г

Просеять муку и разрыхлитель. Растопить вместе шоколад и масло на небольшом огне, снять с огня и вмешать в яйца и сахар, смешать с мукой. Вмешать в полученную смесь ванильный экстракт и орехи. Вылить тесто на промасленный квадратный противень и выпекать при температуре 180°C 30 минут. Нарезать пирожные на квадратики или прямоугольники. Подавать к столу теплыми.

LOIS LINTNER SUMPTION AND MARGUERITE LINTTER ASHBROOK
AROUND-THE-WORLD COOKY BOOK

ШОКОЛАДНО-КРЕМОВО-ТВОРОЖНЫЕ БРОУНИ

На 30 порций

полусладкий шоколад или шоколадные чипсы	125 г
масло	45 г
яйца	2 шт.
гранулированный сахар	175 г
мука	60 г
разрыхлитель теста	1/2 ч. лож.
соль	1/2 ч. лож.
грецкие орехи рубленые	60 г
ванильный экстракт	1 ч. лож.
миндальный экстракт	1/4 ч. лож.

Творожная смесь

масло размягченное	30 г
творог размягченный	90 г
сахар	60 г
яйцо	1 шт.
мука	1 ст. лож.
ванильный экстракт	1 ч. лож.

Растопить шоколад и масло над кипящей водой, снять кастрюлю с огня, взбить размягченное масло и творог на среднем огне до получения пузыристой смеси. Смешать сахар, яйцо, муку и ванильный экстракт в кремовую смесь.

Взбить яйца и добавить сахар, продолжая взбивать до полного смешения. В сахар и яйца просеять муку, разрыхлитель, соль, затем вмешать шоколадную смесь, орехи, ваниль и миндаль. Выложить половину этой смеси на смазанный маслом квадратный противень, сверху выложить творожную смесь. Ложкой налить оставшуюся шоколадную смесь поверх творога. Вилкой размазать шоколад, чтобы получился эффект мраморной окраски. Выпекать при температуре 180°C 40—50 минут, пока коктейльная палочка, воткнутая в середину, не станет сухой. Слегка остудить. Разрезать пирог на квадратики для подачи к столу.

THE JUNIOR LEAGUE OF PASADENA
THE CALIFORNIA HERITAGE COOKBOOK

ВЕРЕСКОВЫЕ ГОЛОВКИ

Indianer

Некоторые повара покрывают обе части пирожного шоколадом

на 12 порций

яйца, желтки отделены от белков	4 шт.
соль	
гранулированный сахар	150 г
мука	75 г
сладкий шоколад	125 г
масло	15 г
двойные сливки	1/4 л
ванильный экстракт	3 ст. лож.

Взбить белки со щепоткой соли до получения пенистой массы с верхушками. Добавить желтки по одному, взбивая после каждого добавления в течение двух минут. Добавить сахар и взбивать еще 2 минут. Понемногу добавить муки и вымесить до получения однородной массы.

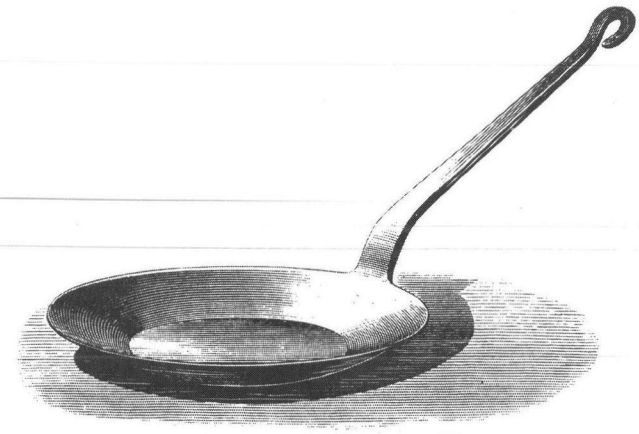
Смазать маслом 12 булочных форм. Наполнить их на 3/4 тестом. Выпекать при температуре 180°C 10—12 минуты. Слегка остудить изделия в формочках и затем выложить их на сетку.

Когда пирожные совершенно остынут, разделить их поперек пополам и вынуть середку из каждой половинки.

Положить шоколад в миску, которая стоит на кастрюле с горячей водой, и размягчить его, помешивая. Когда шоколад окончательно растопится, снять его с огня. Остывший шоколад взбить с маслом. Окунуть верхнюю часть пирожных в шоколад и положить в холодильник, чтобы шоколад застыл.

Взбить двойной крем, пока он не станет жестким, затем вмешать ванильный сахар. Начинить полую часть пирожных сладкими взбитыми сливками. Сверху положить шоколадную глазурь. Взбитые сливки должны быть видны посередине.

GEORGE LANG
THE CUISINE OF HUNGARY



ШОКОЛАДНЫЕ БИСКВИТЫ

Spumette di Cioccolata

На 20 пирожных

какао порошок	45 г
яйца, желтки, взбитые до жесткости	6 шт.
сахар	175 г
картофельная мука	175 г
сахарная пудра	

Взбить желтки, постоянно добавляя какао и сахар. Взбивать 20 минут. Когда ингредиенты как следует соединятся, добавить картофельной муки. Выложить тесто ложкой на противень, проложенный жиронепроницаемой бумагой, или в маленькие формочки, промазанные маслом. Не наполнять формочки до верха. Посыпать пирожные сахарной пудрой. Выпекать при температуре 170°C 15 минут.

IPPOLITO CAVALCANTI, DUCA DI BUONVICINO
CUCINA TEORICO-PRATICA

ЧАЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ЧЕРНЫМ ДОНЫШКОМ

На 18 штук

жидкий творог	175 г
яйцо	1 шт.
сахар	300 г
соль	
простой шоколад, разломанный на мелкие куски	175 г
мука	175 г
какао (порошок)	30 г
сода	1 ч. ложк.
вода	1/4 л
растительное масло	90 г
уксус	1 ст. ложк.
ванильный экстракт	1 ч. ложк.

Ореховое украшение

орехи рубленые	60 г
сахар	2 ст. ложк.

Взбивать жидкий творог до получения однородной воздушной массы. Добавить яиц, 75 г сахара и щепотку соли. Взбивать до полного смешения, затем вмешать кусочки шоколада.

Просеять вместе муку, оставшийся сахар, порошок какао, чайную соду, 1/2 чайной ложки соли.

Хорошо смешать воду, масло, уксус и ваниль. Добавить смесь масла к смеси какао. Взбивать до полного перемешивания. Ложкой выложить тесто в бумажные формочки, наполнив их на 1/3, и поместить их в формочки для тарталеток или булочек. Положить полную чайную ложку творога на поверхность каждого пирожного.

Сделать украшение, смешав сахар с орехами и посыпав каждое пирожное этой смесью.

Выпекать при температуре 180°С 35 минут, пока небольшой вертел не будет вынимаься из изделия чистым. Вынуть пирожные из формочек и остудить на сетке.

ELISE W.MANNING
FARM JOURNAL'S COMPLETE HOME BAKING BOOK

МЕДОВЫЕ ПОГАКСАСЫ

Mézespogácsa

На стр. 38 изображены пирожные, несколько больших размеров, чем здесь. Их можно украсить более изысканно, например, глазированной вишней или треугольниками засахаренных лимонов в добавление к бланшированному миндалю.

На 30 пирожных

мед	250 г
масло	90 г
яйцо	1 шт.
яичные желтки	3 шт.
сахар	90 г
мука	500 г
сода чайная	1 ч. ложк.
тертая лимонная корка измельченная	
корица или молотая гвоздика	1/2 ч. ложк.
сметана	1 ст. ложк.
миндаль, бланшированный и разделенный пополам	

Подогреть мед, прежде чем растопить в нем масло. Снять кастрюлю с огня и добавить два желтка, сахар и в конце — муку, просеянную с содой. Смешать ингредиенты до получения однородной массы и добавить по вкусу лимонной цедры, молотой корицы или гвоздики.

Раскатать тесто слоем 9 мм и нарезать очень маленькими кружочками. Положить кружочки на смазанный жиром противень, помазать их поверхность желтком, смешанным со сметаной, и украсить половинкой миндаля.

Выпекать при температуре 190°С 6—8 минут.

FRED MACNICOL
HUNGARIAN COOKERY

ПРЯНИКИ С МЕДОМ И СПЕЦИЯМИ

На 24 пирожных

мед	2 ст. ложк.
тертый фундук, измельченная корица, имбирь, гвоздика и кардамон	1/4 чайн. ложк. каждого ингредиента
оливковое мало	1 ст. ложк.
яйца	2 шт.
сахар	125 г
мука	175 г
разрыхлитель теста	1/2 ч. ложк.

Сироп

сахар	100 г
вода	2 ст. лож.
белок, жестко взбитый	1 шт.

Смешать мед и масло. Взбить яйца и сахар до получения белой воздушной массы. Просеять муку вместе с разрыхлителем и вмешать специи. Постепенно вмешать эту смесь во взбитые яйца и сахар и затем добавить мед и масло. Тесто должно быть жестким, но не сухим. Охладить тесто в течение 1 часа в холодильнике.

Раскатать тесто маленькими шариками между ладонями и выложить, отделив друг от друга, на смазанный маслом противень. Выпекать при температуре 190°С 20 минут.

Пряники с пряностями обычно глазируют горячими, погружая их в сироп, который делается из воды и сахара, прокипяченных вместе и взбитых в белок. Остужают глазированные пряники на сетке.

SOFKA SKIPWITH
EAT RUSSIAN

КАЛАБРИЙСКИЕ МЕДОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Mustazzuoli

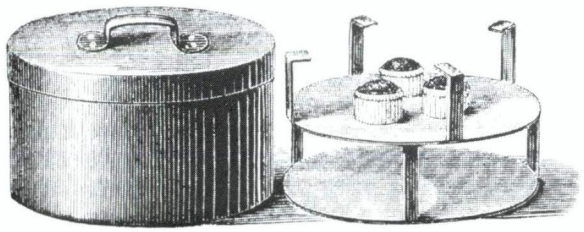
Мед, который используется здесь, — инжирный, но его можно заменить любым другим светлым медом со специями.

На 120 пирожных

мед	600 г
мука	850 г
яйца, слегка взбитые	4 шт.
миндаль бланшированный, рубленый	100 г
молотая гвоздика	2 ч. лож.
сухая или молотая свежая апельсинная цедра	1 ст. лож.
сахар	200 г

Соединить мед с достаточным количеством муки, которое он может впитать. Добавить слегка взбитые яйца, сахар, рубленые миндаль, гвоздику, апельсинную цедру. Хорошо смешать, затем сформировать тесто в маленькие прямоугольнички 5 мм толщиной, 2,5 см шириной и 5 см длиной. Выпекать их при температуре 220°С до золотистого цвета около 15 минут.

OTTAVIO CAVAEKCANTI
IL LIBRO D'ORO DELLA CUCINA E DEI VINI
DI CALABRIA E BASILICATA



ФИНИКИЙСКИЕ МЕДОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Melomacarona

«Финикия» — другое название маленьких медовых пирожных, которыми угощали гостей в Греции на Рождество и Новый год. Говорят, рецепт этот в Грецию пришел из Финикии.

На 30 пирожных

просеянная мука	1 кг
оливковое масло	0,5 л
сахар	125 г
ретсина или белое вино	0,125 л
апельсиновый сок	0,125 л
бренди	4 ст, лож.
измельченная гвоздика	1/2 ч. лож.
тертый мускатный орех	1/2 ч. лож.
молотая корица	1 ст. лож.
соль	
рубленый миндаль	

Сироп

мед	600 г
сахар	250 г
холодная вода	0,25 л
сок одного лимона	

Всыпать муку понемногу в растительное масло, добавить сахар и всю остальную жидкость, гвоздику, мускатный орех, 1 чайную ложку корицы и щепотку соли. Получится очень густая масса. Добавить в тесто жидкости, если оно слишком густое, или муки, если оно слишком мягкое. Вымешивать тесто в течение 15 минут. Отрывать кусочки и скатывать их в шарики размером с яйцо. Слегка примять шарики, выложить на смазанный маслом противень. Выпекать при температуре 200°С 15 минут до коричневого цвета.

JOYCE M.STUBBS
THE HOME BOOK OF GREEK COOKERY

МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ ИЗ ВАРШАВЫ

Piernik Warszawski

Это пирожное становится лучше через день после приготовления. Хранить пирожное накрытым.

На 32 штуки

мед	350 г
сахар	250 г
вода	3 ст. лож.
масло	30 г
сметана	0,25 л
желток	3 шт.
молотая корица	1 ст. лож.
гвоздика	1 ч. лож.
тертая апельсинная цедра	1 ч. лож.
сода	1 ч. лож.
мука	500 г
панировочные сухари	3 ст. лож.
джем	150 г

Глазурь

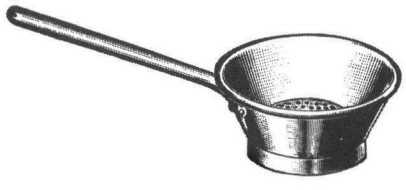
простой шоколад	175 г
масло	30 г
сливки горячие	4 ст. лож.

Для теста согреть 1 чайную ложку сахара до потемнения. Добавить воды, пока сахар не растворился. Добавить остальной сахар, масло и мед. Довести до кипения, затем снять с огня и добавить сметану, желтки, специи и цедру. Хорошенько вымешать. Добавить соду и муку. Неторопливо взбивать в течение 5 минут до получения однородной массы. Смазать маслом и посыпать сухарями противень, размером 30×23 см. Вылить на противень тесто. Выпекать при температуре 180°С в течение часа.

Охладить. Вынуть из противня при помощи длинного острого ножа, разрезать на два слоя. Намазать джемом один слой и сверху положить другой.

Чтобы сделать глазурь, надо растопить шоколад и масло на медленном огне. Не кипятить. Нанести глазурь на пирог и разрезать его на длинные узкие куски перед подачей на стол.

ALINA ZERANSKA
THE ART OF POLISH COOKING



АРАХИСОВО-СЛИВОЧНЫЕ БРОУНИ

На 16 штук

арахисовое масло	175 г
растительное или размягченное сливочное масло	4 ст. лож.
мед	250 г
яйца	2 шт.
соль	1/4 ч. лож.
чернослив рубленый	90 г
фиги рубленые (не обязательно)	90 г
арахис рубленый	45 г
белая мука	45 г

В миске среднего размера соединить все ингредиенты в указанном порядке. Хорошенько смешать. Распределить тесто в квадратном противне. Выпекать при температуре 180°С 20—25 минут, пока поверхность пирога не станет жесткой. Вынуть противень из печи, слегка остудить и разрезать на 16 кусков.

FAYE MARTIN
RODALE'S NATURALLY DELICIOUS DESSERTS AND SNACKS

ЛИМОННО-ОРЕХОВЫЕ КВАДРАТИКИ

На 15 квадратиков

лимонный сок	2 ст. лож.
тертая лимонная цедра	3,5 ст. лож.
яйца	2 шт.
растительное или топленое масло холодное	5 ст. лож.
мед подогретый	200 г
пахта	4 ст. лож.
белая мука	175 г
соль	1 ч. лож.
сода чайная	3/4 ч. лож.

Взбить яйца в большой миске. Добавить растительного или сливочного масла, 175 г меда, пахты и 1,5 столовых ложки лимонной цедры. Смешивать до полного соединения всей массы.

Смешать вместе муку, соль и соду, чтобы не оставалось комочков соды. Добавить к яичной смеси и как следует взбить. Смешать с орехами.

Выпекать в промазанном маслом противне размером 30х20 см при температуре 180°С 20—25 мин., пока пирожное не потемнеет. Остудить в течение 5 минут, затем вылить на поверхность пирожного оставшийся мед и лимонный сок, покрошить лимонную цедру. Нарезать пирог на квадратики и подавать его теплым или комнатной температуры.

FAYE MARTIN
RODALE'S NATURALLY DELICIOUS DESSERTS AND SNACKS

ДЖОРДЖИЯ ПЕКАН БРОУНИ

На 20 штук

орех пекан рубленый	125 г
мед подогретый	125 г
белок, взбитый до жесткости	2 шт.
кленовый сироп (не обязательно)	1 ст. лож.
сухая хлебная крошка	100 г
соль	

Постепенно добавить мед к белкам, взбивать до получения жесткой однородной массы. Затем тщательно вмешать кленовый сироп, если вы его используете.

Смешать орехи, сухари и щепотку соли, все это осторожно вмешать в белки. Выложить тесто в мелкий противень размером 28×18 см. Выпекать при температуре 170°С примерно 25 минут.

Остудить броуни в противне и нарезать четырехугольниками.

FAYE MARTIN
RODALE'S NATURALLY DELICIOUS DESSERTS AND SNSCKS

ЛОМТИКИ С ФЕЙХОА

Gâteau aux Fruits de la Pasasoin

Всего вам понадобится 2,5 кг фейхоа.

На 24 порции

Приготовление теста для бисквитов описано на *стр. 164.*

Желе из фейхоа

желатин	15 г
холодная вода	2—3 ст. лож.
сок фейхоа	0,25 л
сахар	250 г

Мусс из фейхоа

желатин	15 г
сок фейхоа	0,5 л
сахар	200 г
вода	0,1 л
белок, жестко взбитый	3 шт.
двойные сливки хорошо взбитые	0,75 л

Глазурь

сахарный сироп *(стр. 6)*, приготовленный при температуре 102°С	6 ст. лож.
сок фейхоа	6 ст. лож.

Сначала надо приготовить тесто для бисквитов. Смазать дно и стенки шведского круглого противня растопленным маслом и проложить жиронепроницаемой бумагой. Вылить в противень тесто и выпекать при температуре 220°С 7 минут, пока пирог не станет золотисто-коричневым и упругим. Перевернуть пирог на сетку и остудить.

Тем временем приготовить желе. Слегка смазать растительным маслом прямоугольный противень размером 30×20×5 см. Насыпать желатин в холодную воду в маленькой кастрюле и оставить его размокать. Помешивая, на медленном огне растворить сахар в соке. Увеличить огонь, довести до кипения и слегка прокипятить жидкость. Пену удалить ложкой. Кипятить сироп, пока пена не перестанет появляться.

Растопить размягченный желатин в кастрюле на медленном огне, пока жидкость не станет прозрачной. Добавить ее к с меси сока фейхоа и сахара. Вылить желе в противень, промазанный маслом, чтобы получился слой не выше 3 мм. Поставить в холодильник.

Пока желе застывает, приготовить мусс. Сначала надо размягчить желатин в небольшом количестве сока фейхоа. Растворить сахар в воде на медленном огне, слегка помешивая, чтобы на стенках не оставалось кристалликов сахара. Увеличить огонь и кипятить сироп до степени твердого шарика при температуре 120—130°С. Поставить кастрюлю донышком в холодную воду, чтобы прекратить варку. Влить горячий сироп во взбитые белки тонкой струей, постоянно взбивая, и продолжать взбивать, пока весь сироп не будет вмешан и меренга не остынет. Масса должна получиться белой, очень блестящей и с жесткими пиками. Растопить размягченный желатин на медленном огне. Добавить остальной сок фейхоа. Добавить желатин и сок в меренгу и затем вмешать взбитые сливки.

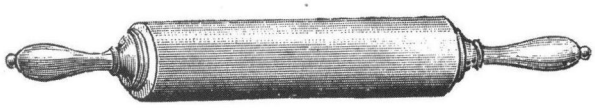
Вылить мусс на поверхность застывшего желе; это образует слой 2,5 см толщиной. Сохранять их холодными.

Сделать глазурь, соединив сахарный сироп и сок фейхоа.

Обрезать бисквит так, чтобы он подходил по размеру к желе и муссу. Покрыть бисквит глазурью; это сделает бисквит мягким и соединит его с муссом. Положить бисквит глазированной стороной вниз, на поверхность мусса, и слегка прижать. Морозить пирог, по крайней мере, 2 часа, чтобы все застыло, или накрыть его и оставить на ночь на столе.

Вынуть пирог из формы. Взять кусок картона размером чуть больше, чем противень. Горячим ножом приподнять края пирога и опустить дно противня в горячую воду на несколько секунд, чтобы желе слегка подтаяло. Прикрыть картоном противень и перевернуть его. Если пирог не выходит, еще немного подержать днище противня в горячей воде. Обрезать края пирожного стальным широким ножом, чтобы не было металлического привкуса. Нарезать пирожное на куски шириной 2,5 см.

PETITS PROPOS CULINAIRES 10



ЦЫГАНСКИЕ ЛОМТИКИ

Zigeunerschnitten

Еще одно название шоколадных ганаше

На 16 кусочков

шоколад	30 г
масло	15 г
яйца	2 шт.
сахар	60 г
мука	60 г
тертый шоколад	60 г
двойные сливки	0,15 л

Заранее приготовить шоколадное ганаше. Положить тертый шоколад в тонкую кастрюлю, добавить крем и довести до кипения, постоянно помешивая. Дать смеси один раз подняться, затем снять кастрюлю с огня. Помешивать смесь, пока она не остынет. Морозить в холодильнике. Слегка взбить, пока ганаше будет держать форму. Снова морозить перед использованием.

Чтобы сделать пирожные, надо наломать шоколад на маленькие куски, подложить их в миску вместе с маслом и оставить размягчаться в теплом месте. Положить яйца и сахар в миску и взбивать над паром. Далее взбивать, пока смесь не остынет. Вмешать в эту смесь муку и размягченные масло и шоколад. Распределить тесто слоем толщиной 1 см на противне и накрыть промасленной жиронепроницаемой бумагой. Выпекать при температуре 200°C в течение 10 минут, пока пирожное не станет жестким и не порозовеет. Снять бумагу, пока пирог еще горячий, нарезать его на куски. Затем разрезать каждый кусок на два слоя и проложить их приготовленным ганаше.

GRETEL BEER
AUSTRIAN COOKING

ПИРОЖНОЕ ЗОЛЯ

На 16 порций

яйцо	1 шт.
желток	1 шт.
сахар	1,5 ст. ложк.
мука	1,5 ст. ложк.
масло растопленное	1 ч. ложк.

Марципан

тертый миндаль	200 г
сахарная пудра	200 г
вода или белок (не обязательно)	

Крем Золя

молоко	0,3 л
желток	2 шт.
сахар	3 ст. ложк.
желатин, растворенный в небольшом количестве воды	15 г
двойные сливки, жестко взбитые	0,3 л
ром или ванильный экстракт	0,35 л

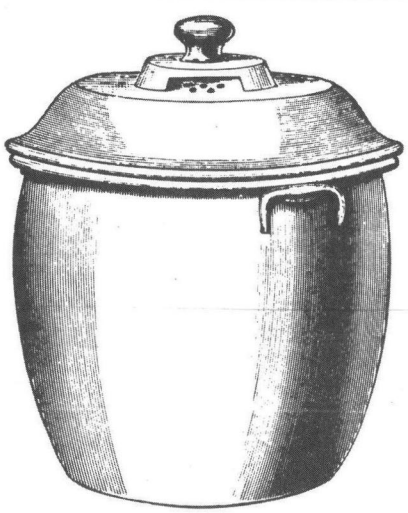
Взбить яйцо, желток и сахар до получения легкой кремовой смеси. Смешать муку и растопленное масло. Проложить прямоугольный противень жиронепроницаемой бумагой, вылить бисквитную массу и выпекать при температуре 180°C 20 минут, пока пирог не станет жестким и не будет легко отделяться от противня. Перевернуть пирог и выложить его остывать на сетке.

Смешать молотый миндаль и сахарную пудру, добавить немного воды или белка. Когда смесь будет достаточно хорошо перемешана, раскатать ее тонким слоем и положить на противень такого же размера, как для бисквита.

Чтобы сделать крем Золя, взбить молоко, желтки и сахар на небольшом огне, пока смесь не уплотнится, но не доводить до кипения. Снять кастрюлю с огня и вмешать растворенный желатин. Оставить смесь остывать. Когда она охладится, вмешать 0,2 л жестко взбитых сливок, несколько капель рома и ванили по вкусу.

Вылить крем Золя на противень с марципанами. Положить сверху бисквит и оставить, пока крем не застынет. Перевернуть пирожное на сервировочное блюдо так, чтобы бисквит был в основании. Украсить пирожное оставшимися взбитыми сливками, выложив их на марципаны красивым узором при помощи кондитерского мешка. Разрезать пирожное на куски и подавать на стол.

INGA NORBERG (EDITOR)
GOOD FOOD FROM SWEDEN



МАЛЕНЬКИЕ АБРИКОСОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Aprikosentö rtchen

Если вы используете свежие абрикосы, лучше немного поварите их в сахарном сиропе, приготовленном из 0,15 л воды и 125 г сахара, 8—10 минут, чтобы абрикосы стали мягкими, но не разваливались.

На 12 пирожных

вареные свежие, консервированные или высушенные абрикосы, разделенные пополам и без косточек	250 г
яйца, желтки, жестко взбитые	3 шт.
горячая вода	3 ст. лож.
сахар	120 г
лимонная цедра	1/2 лимона
мука	60 г
кукурузная мука	60 г
разрыхлитель теста	1 ч. лож.

Лимонный сливочный крем

кукурузная мука	40 г
молоко	0,5 л
лимон (сок, натертая цедра)	1 шт.
соль	
сахар	100 г
желток	1 шт.
масло взбитое	150 г

Взбить желтки, воду, сахар и лимонную цедру до образования плотной пенистой массы. Просеять вместе муку, кукурузную муку, разрыхлитель и добавить к смеси. В конце вмешать белки.

Разложить тесто на шведском круглом противне, проложив его смазанной маслом жиронепроницаемой бумагой. Выпекать тесто при температуре 190°C 20 минут, до получения золотистого цвета. Перевернуть пирожное на сетку и отделить от бумаги.

Для крема взбить кукурузную муку с небольшим количеством молока. Оставшееся молоко с лимонной цедрой и щепоткой соли довести до кипения. Добавить кукурузную смесь, сахар и хорошенько вымесить. Добавить желток и охладить, постоянно помешивая, пока смесь не уплотнится. Затем постепенно влить охлажденный крем во взбитое масло.

Нарезать охлажденный пирог кружочками. Смазать их кремом и украсить половинкой абрикоса.

ROTRAUD DEGNER
DAS SCHNELLKOCHBUCH FUR FEINSCHMECKER

ВЫПЕЧКА

ТОРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И ЯБЛОКАМИ

Такой торт можно приготовить и с грушами. Разделить пополам груши, вынуть середку. Варить груши 10 минут в легком сахарном сиропе *(стр.6)*. Срезать в испеченных тарталетках верхушки, положить туда кусочки груши и залить кремом.

На 12 тарталеток

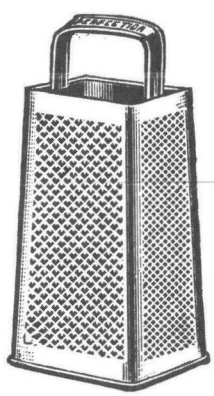
яблоки без косточек, очищенные и нарезанные	4 шт.
слоеное тесто *(стр.163)*	250 г
масло	60 г
яйца	2 шт.
двойной крем	0,15 л
сахар	60 г
ванильный экстракт	1/2 ч. лож.
тертый мускатный орех	
тертая корица	

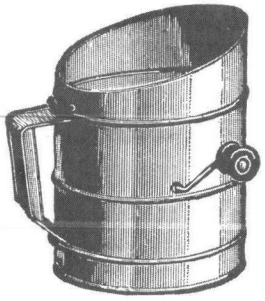
Раскатать тесто, наполнить 12 индивидуальных формочек для тарталеток и выпекать тесто «вслепую» при 190°C 10—15 минут или пока края не станут румяниться.

Тушить яблоки в масле быстро, больше подкидывая их, чем помешивая, на большом огне 4—5 минут, пока они слегка не зарумянятся и не размягчатся.

Взбить вместе яйца, сахар, ваниль и немного мускатного ореха. Выложить яблоки в тесто, посыпать корицей и залить все сверху кремом. Выпекать при температуре 190°C, пока крем не засохнет, в течение 12 минут.

PETITS PROPOS CULINARES2





ЯБЛОЧНО-ИМБИРНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Чтобы сделать яблочное пюре, надо положить 250 г очищенных и разрезанных яблок в кастрюлю, налить туда 4 столовых ложки воды. Накрыть кастрюлю и поставить на медленный огонь на 15 минут, пока яблоки не размякнут.

На 12 порций

густое яблочное пюре	250 г
имбирь, мелко натертый	15 г
слоеное тесто *(стр. 163)*	250 г
двойные сливки или кондитерский крем *(стр.166)*	4 ст. лож.

На гарнир

сахарная пудра	
глазированные вишни	12 шт.
небольшие кусочки имбиря	12 шт.

Чтобы приготовить начинку, надо смешать яблочное пюре с имбирем, кремом или кондитерским кремом.

Выложить в 12 маленьких тарталеток тесто и выпекать его очень медленно, наверху духовки при температуре 150°С 20—25 минут, пока тесто не станет хрустящим и золотисто-коричневым. Охладить. Вынуть тарталетки из формочек и наполнить их сначала абрикосовым джемом, затем яблоками и имбирной начинкой. Посыпать сверху сахарной пудрой, положить вишню и кусочек имбиря в центр каждой тарталетки.

MONA MELWANI
DELICIOUS WAYS WITH GINGER

БРЕТОНСКИЕ ЯБЛОЧНЫЕ КРУГЛЫЕ ПИРОЖКИ

Chocarts

На 6 штук

яблоки, очищенные и нарезанные на маленькие кусочки	1 кг
сахар	250 г
молотая корица	1 ч. лож.
тертая лимонная цедра	1 ч. лож.
желток	1 шт.

Слоеное тесто

мука	500 г
соль	
вода	0,5 л
масло размягченное	500 г

Положить нарезанные яблоки с сахаром, молотой корицей и лимонной цедрой в глиняную посуду. Хорошенько все смешать и оставить на 3 часа.

Чтобы сделать тесто, надо смешать муку с щепоткой соли. Добавить воды и смешать руками в гладкий шарик.

Раскатать тесто как можно более тонким слоем. Покрыть его размягченным маслом. Поднять края теста и положить их сверху так, чтобы масло было совершенно закрыто. Повернуть тесто на 90 градусов, раскатать и сложить его снова. Положить тесто в холодильник на 10 минут.

В течение следующего часа раскатать и сложить тесто подобным образом 5 раз, через каждые 10 минут. В конце раскатать тесто слоем толщиной 5 мм и нарезать на кружочки по 20 см в диаметре.

Отжать яблоки и сохранить сок. Положить по нескольку кусочков яблок на каждый кружок теста. Слегка увлажнить края теста. Затем положить кружок на кружок, закрыв начинку, и сжать плотно края изделий.

Слегка взбить желток с оставшимся яблочным соком и этой глазурью покрыть изделия. Положить их на посыпанный мукой противень и выпекать при температуре 220°С в течение 30 минут.

Эти пирожки лучше подавать к столу горячими.

LA CUISINE BRETONNE

ЯБЛОЧНЫЕ КОНВЕРТИКИ

Rombosses

На 6 порций

яблоки, очищенные и нарезанные большими кусочками	6 шт.
слоеное тесто *(стр. 163)*	350 г
яйцо взбитое	1 шт.
порошок сахар с кофе	60 г

Разделить тесто на 6 маленьких порций. Раскатать каждый кусочек теста на доске, посыпанной специями, на квадратики толщиной 5 мм. Положить по 1 кусочку яблока в середину каждого квадратика. Заложить один угол квадрата к середине; смазать его яйцом. Сверху положить второй угол и приклеить его к первому. Продолжать, пока все уголки не будут приклеены. Сверху на уголки в виде гвоздика или печатки посыпать кофейные кристаллики. Выпекать при температуре 180°С в течение 30 минут.

JULIETTE ELKON
A BELGIAN COOKBOOK

ТОРТИКИ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Ribiselkuchen

Меренгу можно выложить сеточкой поверх смородинового тортика для большего эффекта, как показано на стр. 57. Вместо того чтобы высушивать меренгу при низкой температуре, вы можете приготовить ее в печке, разогретой до 220°C, за 5 минут. Поверхность меренги станет приятного золотистого цвета, но внутри останется мягкой.

На 30 порций

красная смородина без веточек	500 г
мука	250 г
масло	160 г
яйца, белки, жестко взбитые	2 шт.
сахар	250 г
тертая лимонная цедра	1 ч. ложк.
вода	5 ст. ложк.

Смешать вместе муку и масло до образования крошки. Добавить желтки, три столовых ложки сахара и лимонную цедру. Все смешивать до тех пор, пока тесто не станет твердым и гладким. Оставить в прохладном месте, по крайней мере, на 30 минут.

Вскипятить 2 столовых ложки сахара в воде. Добавить красной смородины и кипятить несколько минут. Вынуть красную смородину шумовкой. Отложить в сторону, продолжить кипятить сироп, пока он не уменьшится в размере и не уплотнится.

Раскатать тесто очень тонким слоем и положить на противень. Выпекать «вслепую» при температуре 190°C 15—20 минут до слегка золотистого цвета. Оставить остывать. Смазать густым сиропом и украсить поверхность красной смородиной.

Вмешать оставшийся сахар во взбитые белки. Сразу размазать смесь поверх красной смородины. Вернуть торт в печь, уменьшив огонь до 150°C, и оставить на 20 минут. Меренга должна подсохнуть, а не выпекаться.

ROSL PHILPOT
VIENNESE COOKERY

МАЛЕНЬКИЕ МАЛИНОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Тесто делается из молотого миндаля, вместо муки, и смешивается с белком с добавлением апельсиновой воды. Это тесто было популярно в XVIII веке для приготовления тарталеток и бисквитов. Это ломкое и хрустящее тесто трудно приготовить. При замене молотым миндалем части муки тесто становится рассыпчатым, но не очень хрупким.

На 30—36 порций

мука	200 г
молотый миндаль	100 г
ванильный сахар	30 г
соль	
масло	150 г
яйцо	1 шт.
малина	500 г
сахарная пудра	100 г
желе из красной смородины, растопленное до сиропа с 1 ст. ложк. воды и затем охлажденное до слегка теплого состояния (не обязательно)	
двойные сливки, взбитые с 60 г сахарной пудры	0,3 л

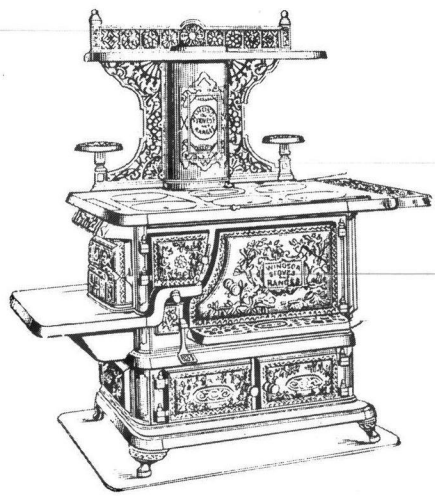
Смешать муку, молотый миндаль, ванильный сахар и щепотку соли, размять масло и смешать все с яйцом. Нет необходимости в воде, если вы используете большое яйцо.

Охладить тесто в течение 1 часа, разделить его на части, раскатать каждую часть. Нарезав кусочки теста, положить его в формочки для тарталеток.

Проколоть основание тарталеток вилкой. Выпекать 10 минут при температуре 200°C. Если тесто не стало таким темным, как вы хотели бы, понизьте огонь до 180°C и выпекайте еще 5 минут.

Остудить формочки. Перед подачей тарталеток на стол слегка потушить малину с сахарной пудрой и распределить ее по формочкам. Можно полить тарталетки, пока они теплые, желе из красной смородины. Сверху можно положить завиток из взбитого крема.

JANE GRIGSON
FOOD WITH THE FAMOUS



МЕРЕНГОВАЯ ВЫПЕЧКА С МАЛИНОЙ

Delicieuses

Чтобы сделать малиновое пюре, надо протереть 250 г спелой малины через нейлоновое ситечко.

На 30 штук

слоеное тесто *(стр.163)*	250 г
малиновое пюре	0,15 л
белок	2 шт.
сахарная пудра	4 ст. лож.
миндаль, бланшированный и размолотый	125 г

Раскатать тесто тонким слоем и нарезать на полосы по 8 см шириной. Покрыть полосы теста тонким слоем пюре. Взбить белки до появления мягких кончиков. Добавить 2 ст. ложки сахарной пудры, понемногу как следует взбивая после каждого добавления. Кондитерским мешком с простой насадкой (не очень маленькой) выдавить пять полос меренговой смеси рядом одна с другой на каждую полоску теста. Сверху выдавить еще 4 полосы. Посыпать меренгу сначала миндалем, затем сахаром. Разрезать изделие на полоски по 4 см и выпекать при температуре 200°С 10 минут до темного цвета.

BANKETBAKKERSPRODUCTEN

МАЛЕНЬКИЕ ЧАЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ДЖЕМОМ

Berlingos

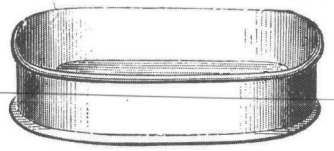
На 36 пирожных

масло	250 г
мука	375 г
гранулированный сахар	200 г
сахар, натертый на покрошенную корочку лимона	2 куска
жесткие вареные желтки растертые	7 шт.
желтки	2 шт.
белки, жестко взбитые	2 шт.
сахарная пудра	
абрикос, вишня, малина или смородиновый джем	

Смешать вместе масло и муку до образования крошки. Добавить гранулированный сахар, лимонный сахар, щепотку соли и вареные и сырые желтки. Смешать все ингредиенты до образования однородной массы. Раскатать тесто толщиной 5 мм и нарезать на кружочки 5 см в диаметре. Выложить кружочки на противень, помазать жестко взбитыми белками, посыпать сахарной пудрой и сделать углубление в центре размером с яйцо. Намочить углубление водой, поставить изделие в печь и выпекать при температуре 180°С 15 минут до золотистого цвета.

Снять пирог с противня, пока он еще теплый, а когда остынет — наполнить углубления джемом.

SOPHIE WILHELMINE SCHEIBLER
ALLGEMEINES DEUTSCHES KOCHBUCH FUR ALLE STANDE



МАЛЕНЬКИЕ ФРУКТОВЫЕ КОРЗИНКИ

Gyümöloskosárkák

Другой начинкой может быть свежая малина, клубника или измельченный шоколад, смешанный со взбитыми сливками.

На 12 штук

масло	125 г
мука	150 г
ванильная пудра	4 ст. лож.
соль	
лимонная цедра тертая	1/2 лимона
желток	2 шт.
сметана	1/2 ст. лож.

Начинка

двойные сливки	0,5 л
ванильный сахар	3 ст. лож.
джем из красной смородины протертый	250 г

Нарезать масло в муку двумя ножами, пока смесь на станет похожа на крошку. Смешать ванильный сахар, щепотку соли, лимонную цедру, желтки и крем. Вымешивать, пока смесь не станет похожей на тесто. Накрыть тесто тканью и поставить в холодильник.

Нарезать 3/4 теста на 12 равных кусков, раскатать их тонким слоем и выложить на рифленые формочки (диаметром 6 см) для тарталеток. Разделить оставшийся кусок теста на 12 кусочков, раскатать каждый длиной 15 см, скрутить их штопором и затем согнуть серпиком, чтобы серпик по ширине подходил к формочке.

Поставить формочки с тестом и серпики на отдельных противнях и выпекать при температуре 190°С 12—15 минут, пока они не выпекутся и не порозовеют. Вынуть изделия из формочек и оставить их остынуть, прежде чем начинить.

Взбить сливки с сахарной пудрой и затем слегка смешать их с джемом. Наполнить каждую корзинку некоторым количеством смеси, а серпик приделать как ручку. Взбитые сливки используются здесь как клей.

GEORGE LANG
THE CUISINE OF HUNGARY

АПЕЛЬСИНОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ С КЛУБНИКОЙ

Эти тарталетки можно приготовить за 6—8 часов до сервировки.

На 10 штук

свиное сало	175 г
просеянная мука	250 г
соль	1 ч. лож.
молотая апельсиновая цедра	1 ст. лож.
апельсиновый сок	4—5 ст. лож.

Кондитерский крем

желток	4 шт.
гранулированный сахар	175 г
ванильный экстракт	1 ч. лож.
мука	30 г
молоко	0,5 л

Начинка и глазурь

желе из красной смородины	150 г
гранулированный сахар	2 ст. лож.
клубника без кожицы	600 г
сахарная пудра	

Чтобы приготовить тесто, надо нарезать сало в муке до образования грубой крошки. Разминать смесь пальцами, если это необходимо. Добавить соль и цедру и как следует все смешать. Вмешать сок и смешать до липкой массы. Скатать тесто в шар. Обернуть вощеной бумагой и морозить, по крайней мере, 2 часа.

На доске, слегка посыпанной мукой, раскатать тесто толщиной 3 мм и нарезать на кружочки диаметром 9 см. Налепить кружочки на дно перевернутой формочки для булочек. Дважды проколоть донышко каждой тарталетки вилкой. Выпекать при температуре 220° С 10 минут до коричневого цвета.

Остудить тарталетки и вынуть их из формочек.

Вылить молоко в тяжелую, среднего размера кастрюлю и довести его почти до кипения на среднем огне. Отставить в сторону. Соединить желтки, сахар, ваниль в кастрюле среднего размера. Взбивать миксером на средней скорости 3—4 минуты. Вбить в смесь муку. Постепенно добавить молока, постоянно взбивая. Влить крем в кастрюлю и поставить на средний огонь. Довести до кипения, постоянно помешивая деревянной ложкой. Уменьшить огонь до малого и продолжать готовить, помешивая, 5—6 минут, пока крем не уплотнится. Снять с огня и сразу же заморозить, поставив кастрюлю в крошеный лед. Помешивать, пока кондитерский крем не остынет.

Сделать глазурь, положив желе из красной смородины и сахар в малую кастрюлю. Поставить на средний огонь на 2—3 минуты, постоянно помешивая, пока смесь не уплотнится достаточно, температура смеси должна быть на сахарном термометре 225—228°С. Не кипятить до этого момента. Влить глазурь, пока она теплая.

Положить в каждую тарталетку столовой ложкой кондитерского крема, а сверху положить клубнику. Вылить по 1 столовой ложке теплой глазури на клубнику. Заморозить тарталетки до готовности. Прежде чем их подавать на стол, посыпать сверху сахарной пудрой.

THE JUNIOR LEAGUE OF PASADENA
THE CALIFORNIA HERITAGE COOKBOOK

ПОЛЬСКИЕ БУЛОЧКИ

Polonais

На 16 булочек

слоеное тесто *(стр.163)*, смешанное и раскатанное 6 раз	250 г
сливы без косточек	8 шт.
абрикосы без косточек	8 шт.
абрикосовый джем	60 г

Раскатать тесто тонким слоев в прямоугольник 30×20 см. Разрезать на 16 маленьких прямоугольников 5 см шириной и положить на увлажненный противень. Положить сливу или абрикос в центр каждого прямоугольника. Углы прямоугольников слегка смазать водой и сложить поверх фруктов, соединив их вместе. Готовить при температуре 190°С около 20 минут. Вынуть из печи, немедленно смазать теплым абрикосовым джемом.

ACADÉMIE DES GASTRONOMES, ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE
LA HAUTE CUISINE FRANÇAISE

СЛИВОВЫЕ ЛОМТИКИ

Zwetschkenschnitten

На 40 порций

синие сливы, разделенные пополам и без косточек	1 кг
мука	400 г
масло	200 г
яйца	2 шт.
сахарная пудра	150 г
тертая лимонная цедра	1 ч. ложк.

Бисквитная масса

яйца	4 шт.
гранулированный сахар	60 г
ванильный сахар	30 г
мука	60 г

Растереть вместе муку и масло. Добавить яиц, 90 г сахара и лимонной цедры и смешать до получения однородной массы. Поставить тесто в холодильник на 30 минут.

Для бисквитной массы взбить яйца, гранулированный сахар и ванильный сахар, пока смесь не станет светлой и воздушной. Вмешать в муку.

Раскатать тесто слоем 5 мм. Выложить на противень. Выпекать «вслепую» при температуре 190°С, пока тесто слегка не порозовеет, в течение 10 минут. Положить на изделие сливу, срезанной стороной вверх. Бисквитную массу налить поверх сливы. Вернуть в печь, уменьшив огонь. Выпекать 20—25 минут. Подать изделие разрезанным на куски и посыпанным оставшейся сахарной пудрой.

ROSL PHILPOT
VIENNESE COOKERY

СЛИВОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Ciastka ze Śliwkami

Эти тарталетки лучше всего есть в тот же день, когда они изготовлены.

На 40 тарталеток

синие сливы, разделенные пополами, без косточек	40 шт.
масло	150 г
мука	325 г
глазированный сахар	90 г
разрыхлитель	2 ч. ложк.
яйцо	1 шт.
яичный желток	1 шт.
сметана	3 ст. ложк.

Глазурь

лимон, отжатый сок	1 шт.
глазированный сахар	60 г
взбитый крем	

Накрошите масло в муку и разотрите кончиками пальцев. Добавьте глазированный сахар и разрыхлитель и перемешайте. Соедините с яйцом, яичным желтком и сметаной. Вымесите тесто, накройте и положите в холодильник на 30 минут.

Раскатайте тесто тонким слоем и выложите его на противень размером 38×30 см, смазанный маслом. Разминайте тесто пальцами, пока оно не разойдется на весь противень. Разложите сливы рядами разрезанной сторой вниз. Запекайте в духовке, предварительно нагретой до 180°С, 30—45 минут или пока пирог не станет коричневым, а сливы мягкими. Охладите.

Чтобы сделать глазурь, смешайте лимонный сок с необходимым количеством глазированного сахара до консистенции сметаны. Намажьте ею поверхность торта. Разрежьте на 40 кусочков и украсьте взбитым кремом.

ALINA SZRAŃSKA
THE ART OF POLISH COOKING

МАЛЕНЬКИЕ ПИРОЖКИ С ВИШНЕЙ

Pasticcini alla Marenata

Этот рецепт XIX в. использовался алкермесами с добавлением красного ликера, мускатного ореха, корицы и гвоздики. Вместо ликера можно использовать вишневый бренди или вишневую водку.

На 12 порций

слоеное тесто *(стр.163)*	250 г
сахарная пудра с добавлением 2 ч. ложк. молотой корицы	2 ст. ложк.

Вишневая начинка

красная вишня без косточек	500 г
сахар	100 г
лимон, тертая цедра	1 шт.
вода	4 ст. ложк.
вишневый бренди или водка	2 ст. ложк.

Сначала надо приготовить вишневую начинку. Готовить вишни на медленном огне, покрыв их сахаром, лимонной цедрой и водой, в течение 20 минут, пока не получится джем. Оставить его остывать и затем добавить немного вишневого бренди или водки.

Раскатать тесто и половину его положить в тарталетные формочки. Наполнить формочки с тестом вишневым джемом и затем покрыть вторым слоем теста. Выпекать при температуре 200°С 15 минут, пока изделия не потемнеют.

Подавать холодными, посыпав корицей и сахаром.

GUSEPPE RIVA
TRATTATO DI CUCINA SEMPLICE PER CONSERVARE LO STOMACO

МЕРЕНГОВЫЕ ТОРТИКИ

Frivolité's Meringue

Чтобы сделать абрикосовое пюре, надо варить 250 г свежих абрикосов в 0,45 л легкого сахарного сиропа (стр.6) 8 минут, пока ягоды не станут нежнее. Высушить ягоды и вынуть из них косточки, затем пропустить через ситечко. Вымочить 175 г сухих абрикосов в достаточном, чтобы покрыть их, количестве воды в течение 8 часов. Высушить ягоды и пропустить их через ситечко.

На 16 тортиков

мука	170 г
сахарная пудра	60 г
яйцо	1 шт.
желток	1 шт.
масло размягченное	60 г

Абрикосовый крем

желток	4 шт.
гранулированный сахар	100 г
мука	25 г
ванильная пудра	
соль	
абрикосовое пюре	200 г

Меренга

белок	3 шт.
сахарная пудра	250 г

Просеять муку и сделать в серединке ямку. Положить туда сахар, яйцо и желток. Затем руками все смешать, чтобы сахар растворился. Добавить размягченного масла и вмешать его в муку. Полученное не очень крутое тесто собрать в шар, выложить на поверхность, посыпанную мукой, и вымешивать, вытягивая вдоль стола маленькими кусочками. Собрать тесто и повторить эту операцию. Затем поставить тесто в холодильник.

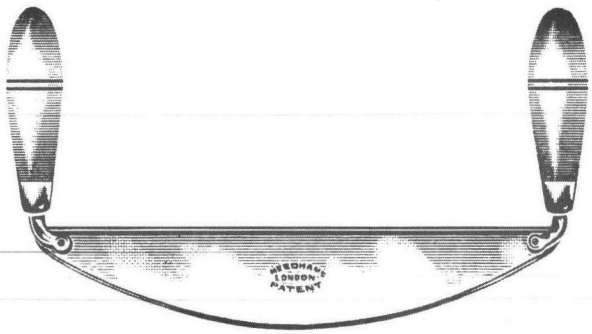
Сделать абрикосовый крем, взбивая желтки с сахаром, пока не образуется светлая плотная масса. Добавить муки. Довести до кипения молоко с ванильной пудрой. Удалить ванильный лист и вылить горячее молоко во взбитые яйца. Добавить щепотку соли и хорошенько вымешать. Вылить смесь в кастрюлю и поставить ее на средний огонь. Довести до кипения, постоянно помешивая, затем уменьшить огонь и оставить вариться 2 минуты. Снять крем с огня и оставить остывать. Когда он совершенно остынет, вмешать абрикосовое пюре.

Сделать меренгу, взбивая белки до тех пор, пока не образуются жесткие пики. Постепенно всыпая 175 г сахарной пудры, продолжать взбивать, пока меренга не станет гладкой и блестящей.

Проложить 16 маленьких рифленых формочек бриоши сладким кондитерским тестом. Положить немного абрикосового джема на дно каждой формочки и выпекать тортики при температуре 220°C в течение 8 минут. Тесто должно стать жестким, но бесцветным.

Когда тортики испекутся, вынуть их из печи. Наполнить меренгой кондитерский мешок с простой насадкой. Выложить довольно большую порцию меренги на поверхность каждого тортика; затем выложить еще по три капли меренги на поверхность тортиков, каждую чуть меньше предыдущей, так, чтобы получилась горка с острой вершиной. Посыпать тортики оставшемся сахаром и поставить их в печь на 2 минуты, чтобы поверхность меренги была чуть хрустящей, но оставалась мягкой в середине.

ACADÉMIE DES GASTRONOMES, ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE
LA HAUTE CUISINE FRANÇAISE



РУССКИЕ ПИРОЖНЫЕ ИЗ РЕВЕНЯ

Crakinoskis á la Rhubarbe

На 36 пирожных

ревень сушеный	300 г
яйца	4 шт.
масло размягченное	350 г
сахар	500 г
мука	350 г
лимонный сок	1 ст. лож.
молотая корица	1/2 ч. лож.
тертый мускатный орех	1/4 ч. лож.

Соединить яйца, масло, 350 г сахара, муку, лимонный сок и специи и энергично взбить до образования однородной массы. Раскатать тесто на доске, посыпанной мукой, тонким слоем 3 мм. Разрезать большим, круглым бисквитным резаком. Проложить формочки или большие булочные формы тестом. Наполнить ревенем и посыпать оставшимся сахаром. Выпекать при температуре 200°C в течение 45 минут, пока тесто не станет золотисто-коричневого цвета и ревень не размякнет.

TANTE MARTE'S FRENCH KITCHEN

УКРАШЕНИЯ ИЗ ПЕКАНА

Используйте самые маленькие формочки, которые вы найдете. Они должны быть не больше 5 см в диаметре.

На 24 изделия

масло	125 г
творог жидкий	90 г
мука	125 г

Орехи пекан для начинки

яйцо	1 шт.
ванильный экстракт	1 ч. лож.
темно-коричневый сахар	250 г
орех пекан рубленый	90 г
масло (не обязательно)	60 г

Оставить масло и творог размягчаться при комнатной температуре, затем смешать их вместе. Вмешать муку, собрать тесто в шар и морозить в холодильнике, по крайней мере, 1 час.

Наполнить формочки для булочек, выложив туда маленькие порции теста и придавив его ко дну и стенкам пальцами. Не поворачивать форму.

Для начинки взбить яйца и вмешать ваниль и сахар. В каждую форму положить несколько кусков ореха и чайную ложку яичной смеси. Для большей насыщенности добавить тоненький кусочек масла. Выпекать при температуре 170°C, пока начинка не осядет и тесто не станет нежно-коричневого цвета, примерно 20 минут. Этого достаточно для булочек, если учитывать количество начинки.

CHARLOTTE TURGEON AND FREDERIC A. BIRMINGHAM
THE SATURDAY EVENING POST ALL-AMERICAN COOKBOOK

ИСПАНСКИЕ ОРЕХОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Tartalettes aux Noisettes d'Espagne

На 40 тарталеток

арахис измельченный	175 г
яйца	5 шт.
гранулированный сахар	250 г
ванильный сахар	15 г
мука просеянная	60 г
масло размягченное	90 г
малиновый и абрикосовый джем	
карамельная глазурь *(стр.165)* с добавлением вишневой водки	0,125 л
глазированная вишня	

Сахарная масса

мука	500 г
гранулированный сахар	250 г
яйца	3 шт.
масло	150 г
лимон (тертая цедра)	1 шт.

Для теста просеять муку на доску, сделать в серединке ямку и положить туда остальные ингредиенты. Смешать все это в жесткую массу.

Для начинки разбить яйца в миску, добавить гранулированного и ванильного сахара и взбивать на маленьком огне до тепловатого состояния; снять с огня и продолжать взбивать до образования воздушной массы. Затем вмешать арахис, муку и масло.

Выложить тесто в глубокие тарталетные формочки, затем положить немного джема на дно каждой формочки и наполнить их арахисовой смесью. Выпекать при температуре 180°C примерно 15 минут.

Когда тарталетки остынут, покрыть их карамелью с добавкой вишневой водки и положить в середину каждой тарталетки по вишне.

ÉMILLE HÉRISSE
THE ART OF PASTRY MAKING

КАШТАНОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Tartelettes Marrons

На 40 штук

размятые каштаны	125 г
масло	90 г
сахарная пудра	125 г
ванильный сахар	30 г
Итальянская меренга *(стр.165)*	
карамельная глазурь *(стр.165)*, наполовину окрашенная розовым, наполовину — шоколадом	0,125 л

Сахарная паста

мука	500 г
гранулированный сахар	250 г
яйца	3 шт.
масло	150 г
лимон (тертая цедра)	1 шт.

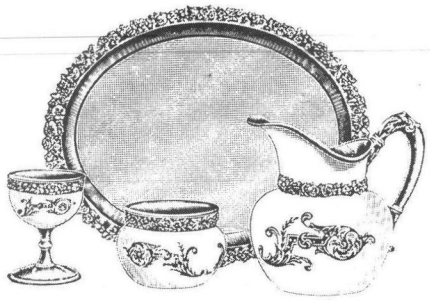
Положить масло в глиняную посуду, взбивать деревянной ложкой до получения кремовой массы. Затем добавить сахарной пудры и размятых каштанов.

Для теста просеять муку на доску и сделать в центре углубление, куда положить оставшиеся ингредиенты. Смешать все вместе в густую массу.

Проложить овальные тарталетки тестом, проколоть вилкой и выпекать при температуре 190°С примерно 15 минут.

Когда тарталетки остынут, наполнить их каштановым кремом и выложить сверху меренгу. Покрыть тарталетки розовой и шоколадной карамелью.

ÉMILE HÉRISSÉ
THE ART OF PASTERY MAKING



ПАНСЕ ТАРТАЛЕТКИ

Pensé taartjes

Можно выпекать эти миндальные тарталетки в индивидуальных алюминиевых формочках.

На 10 штук

мука	160 г
сахарная пудра	80 г
масло	120 г
соль	
яйцо взбитое	1 шт.
абрикосовый джем, протертый и подогретый	60 г
глазурь глясе *(стр. 166)*	30 г

Миндальная начинка

молотый миндаль	120 г
сахар	120 г
яйцо	1 шт.
лимон (тертая цедра, сок)	1/4 лимона
масло размягченное	150 г
сливки	15 г

Приготовить миндальную массу, смешав молотый миндаль, сахар, яйцо, тертую цедру, лимонный сок. Закончить все это, вмешав туда размягченное масло или крем.

Чтобы сделать тесто, надо просеять муку в миску, добавить сахар и щепотку соли. Размять масло в муке, пока вся смесь не будет похожа на грубую крошку. Добавить четверть взбитого яйца и смешать все это вилкой. Раскатать тесто на доске, посыпанной мукой толщиной 5 мм. Нарезать 10 кружочков бисквитным резаком, проложить ими дно смазанных маслом формочек и проложить стороны формочек полосками теста длиной 3 см. Сохранить все обрезки теста, чтобы потом сделать сеточку. Наполнить тарталетки миндальной пастой. Раскатать оставшееся тесто тонким слоем и нарезать его очень узкими полосками для украшения изделий сеточкой. Где необходимо, обрезать верхние края теста и положить их поверх начинки так, чтобы получился более плотный кружок.

Смазать сетку оставшимся взбитым яйцом и выпекать при температуре 170°С примерно 30 минут, пока тарталетки не станут золотисто-коричневыми. Пока тесто еще теплое, намазать подогретый абрикосовый джем поверх тарталеток. Оставить их остывать, затем вынуть из формочек и покрыть глазурью глясе.

H.H.F. HENDESON, H. TOORS AND H.M. CALLENBACH
HET NIEUWE KOOKBOEK

ПАСХАЛЬНЫЕ АНДАЛУЗСКИЕ ПИРОЖНЫЕ

Hornazos de Pascua

Хорназос традиционно делают во время Пасхи.

На 6 порций

разрыхлитель теста	30 г
соль	1,5 ч. лож.
горячая вода	0,125 л
мука	1 кг
оливковое масло	3 ст. лож.
миндаль бланшированный, жареный и измельченный	200 г
молотая корица	25 г
взбитые яйца	6 шт.
сахар	750 г

Растворить разрыхлитель теста и соль в воде. Понемногу добавить муки и сделать очень плотное тесто.

Постепенно вливать масло и вымешивать до тех пор, пока масса не станет однородной. Разделить тесто на 6 кусков. Сформировать из них кружки с чайное блюдце толщиной 1 см.

Приподнять стороны кружочков и сформировать из них «чашечки». Смешать миндаль, корицу и лимонную цедру и выложить слоем в каждой «чашке». Налить слой взбитого яйца и положить еще один слой миндальной смеси. Сверху посыпать сахаром. Выпекать при температуре 180°С, пока изделия не станут золотистого цвета, 30—45 минут.

ANA MARIA CALERA
COCINA ANDALUZA

КАПЕЛЛИА СКВЕРС

Coppelias

На 20 штук

мука	125 г
сахарная пудра	65 г
масло	90 г
желток	2 шт.
абрикосовый джем	125 г
глазированные вишни, половинки	10 шт.
фисташковые орехи, мелко измолотые	50 г

Миндальный крем

марципан *(стр.166)*	150 г
желток	4 шт.
масло размягченное	75 г
вишневая водка	1,5 ст. лож.

Просеять муку и сахарную пудру в миску, сделать посередине ямку, положить туда масло и желток. Смешать все руками. Ножом раскрошить постепенно муку в масле и яйце, пока вся мука не смешается с маслом и не получится крошковое тесто. Собрать тесто в шар и положить в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто, смазать маслом. Посыпать мукой прямоугольный противень, положить на него тесто. Распределить сверху 40 г абрикосового джема. Сделать миндальный крем, смешав вместе марципан, желтки, размягченное масло и вишневую водку. Нанести крем на тесто. Выпекать при температуре 180°С 20 минут, пока тесто слегка не порозовеет.

Когда пирог испечется, вынуть его из противня и помазать оставшимся абрикосовым джемом, оставить пирог остывать. Когда он остынет, разрезать на маленькие квадратики. Положить сверху по половинке вишенки и сделать рамочку по краю из фисташковых орехов.

ACADÉMIE DES GASTRONOMES, ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE DES LA HAUTE CUISINE FRANÇAAISE

МИНДАЛЬНЫЕ ЛОМТИКИ

Mandelschnitten

На 16 ломтиков

масло	90 г
сахар	40 г
мука	135 г
абрикосовый или малиновый джем	2 ст. лож.
простой шоколад, растопленный над горячей водой	125 г

Миндальная паста

миндаль, бланшированный и рубленый	90 г
гранулированный сахар	125 г
белок, жестко взбитый	3 шт.
мука	1/2 ч. лож.

Размять масло и сахар, добавить муки и смешать в тесто. Раскатать тесто толщиной 3 мм и положить на смазанный маслом противень. Выпекать при температуре 180°С, пока поверхность пирога слегка не затвердеет, примерно 5 минут. Вынуть пирог из печи и увеличить огонь до 200°С.

Чтобы сделать миндальную пасту, надо добавить миндаль и сахар к взбитым яйцам и помешивать на очень маленьком огне в толстой кастрюле, пока вся смесь не станет слегка розового цвета, примерно 5 минут. Снять с огня и вмешать муку.

Смазать полувыпеченную массу джемом и затем миндальной пастой. Выпекать до золотисто-коричневого цвета, 10 минут. Разрезать на квадраты, пока пирог горячий, затем осторожно одну часть каждого квадратика опустить в растопленный шоколад и оставить на жиронепроницаемой бумаге обсыхать.

GRETEL BEER
AUSTRIAN COOKING

МАЛЕНЬКИЕ МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

На 60 штук

миндаль бланшированный	250 г
белок	3 шт.
сахарный песок	350 г
покрытые карамелью цветы апельсина	125 г
сливки	4 ст. лож.
слоеное тесто *(стр.163)*	500 г
молоко	0,1 л
яйцо взбитое	1 шт.
глазурь глясе *(стр. 166)*, приготовленная со 125 г сахарной пудры	

Взбить миндаль с белками до состояния пасты, затем добавить сахарной пудры, покрытые карамелью цветы апельсина и сливки. Раскатать тесто очень тонким слоем и нарезать маленькие квадратики. Положить маленькие порции смеси на каждую половинку квадратика; смочить края вилкой и выпекать при температуре 200°С 20 минут, пока изделия на станут золотисто-коричневого цвета и не поднимутся. Когда пирожные остынут, покрыть из глазурью глясе.

FREDERICK BISHOP
THE WIFE'S OWN BOOK OF COOKERY

ВЫПЕЧКА С МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

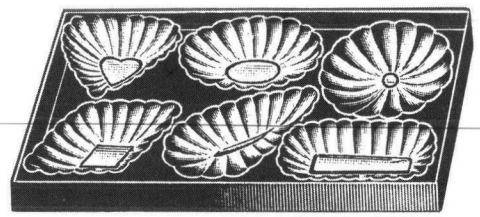
Gevulde Koecken

На 8 штук

марципан *(стр.168)*, приготовленный из 100 г молотого миндаля	200 г
мука	240 г
соль	
сахарная пудра	120 г
масло	180 г
яйцо взбитое	1 шт.
молоко	1 стол. ложк.
миндаль бланшированный	4 шт.

Просеять муку и щепотку соли в миску. Добавить сахар и растереть его с маслом, пока вся смесь не станет похожа на грубоватую крошку. Добавить половину яйца и смешать все это вилкой, чтобы получилось мягкое тесто. Раскатать тесто слоем 5 мм. Бисквитным резаком диаметром 10 см нарезать 16 кружочков. Выложить 8 из них на противень. Размягчить марципаны молоком и намазать их на кружочки теста, оставив края каждого кружочка непокрытыми. Накрыть начинку остальными кружочками и скрепить края. Положить в центр каждого пирожного половинку миндаля и смазать поверхность оставшимся взбитым яйцом. Выпекать при температуре 170°C примерно 30 минут до золотисто-коричневого цвета.

H.H.F. HENDERSON, H. TOORS AND H.M. CALLENBACH
HET NIEUWE KOOKBOOK



ДАМСКИЕ МАРЦИПАНОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Pasticcini alla Dama

В этом рецепте XIX в. алькемерсы использовали сладкий красный ликер с добавлением мускатного ореха, корицы и гвоздики. Вишневый бренди или вишневая водка тоже могут быть использованы.

На 24 порции

слоеное тесто *(стр. 163)*	500 г
яйца взбитые	2 шт.
миндаль рубленый	90 г
сахарная пудра	60 г

Марципан

миндаль бланшированный	500 г
сахарная пудра	350 г
желтки	16 шт.
ванильный экстракт	1/2 ч. ложк.
белки, жестко взбитые	5 шт.
засахаренная липовая кожица рубленая	60 г
кишмиш рубленый	100 г
вишневый бренди или вишневая водка	

Приготовить марципан, размолоть миндаль в процессоре с половиной сахара. Пропустить все через редкое ситечко. Добавить оставшийся сахар. Положить смесь в большую миску и взбивать с желтками, пока вся смесь не увеличится в объеме. Добавить ваниль и вмешать взбитые белки. В конце добавить засахаренную липу, кишмиш и каплю водки или бренди.

Раскатать тесто и использовать 1/2 его часть, чтобы наполнить им медные или алюминиевые формочки. Начинить каждую формочку марципаном и накрыть вторым слоем теста. Смазать каждое пирожное яйцом и посыпать миндалем и сахаром. Выпекать при температуре 180°C, пока тарталетки не приобретут золотистый цвет, в течение 40 минут.

GIUSEPPE RIVA
TRATTATO DI CUCINA SEMPLICE PER CONSERVARE LO STOMACO

ФРЕЙЛИНЫ

На 30 штук

грубое слоеное тесто *(стр.163)*	500 г
сахарная пудра просеянная	150 г
желтки	3 шт.
молотый миндаль	60 г
бренди	1 ст. ложк.
прессованный творог	250 г
лимон, тертая цедра, сок	1/2 лимона

Смазать маслом и посыпать мукой глубокие пирожковые формы. Раскатать тесто и сделать кружочки 9 см в диаметре. Положить их в формочки.

Смешать вместе остальные ингредиенты в большой миске. Наполнить формочки творогом, оставив немного места до краев, и выпекать при температуре 180°C 35—40 минут, пока творог не поднимется и поверхность не станет золотистой.

FREDA MURRAY
LACOCK TEA TIME RECIPES

БЕКВЕЛЛСКИЙ ПУДИНГ

В Беквелле для пудинга используются специальные формочки с наклонными сторонами и глубиной в большой палец. Они около 15 см в поперечнике и совсем не похожи на маленькие ванночки. Если нет подобных формочек, пудинг можно выпекать в любой глубокой формочке.

На 24 маленьких пудинга

грубое слоеное тесто	350 г
малиновый джем	350 г

Начинка

яйца	8 шт.
сахар	250 г
масло	250 г
молотый миндаль	125 г

Проложить тесто в формочки и оставить их на всю ночь в холодильнике. На следующий день намазать тесто малиновым джемом. Приготовить начинку, взбив вместе яйца и сахар, пока они не побледнеют и не станут текучими. Затем растопить масло и влить туда же, хорошо взбивая. Добавить молотый миндаль. Вылить смесь в формочки. Выпекать пудинг при температуре 200°C 20 минут, пока начинка не осядет.

SHEILA HUTCHINS
ENGLISH RECIPES AND OTHERS FROM SCOTLAND, WALES AND IRELAND

БЕКВЕЛЛСКИЙ ТОРТИК

Это рецепт XIX в. из Дербишира.

На 24 штуки

слоеное тесто, обогащенное яйцами и сахаром *(стр.163)*	250 г
клубничный джем	6 ст. ложк.
яйца	3 шт.
желток	1 шт.
сахарная пудра	125 г
масло	125 г

Раскатать тесто тонким слоем и положить в булочные формы. Покрыть тесто тонким слоем клубничного джема. Затем сделать следующую смесь. Взбить яйца, желток и сахар вместе. Положить в медную или алюминиевую кастрюлю масло, поставить на средний огонь и довести до кипения. Осторожно снимать верхний слой. Пока масло кипит, вмешать туда взбитые яйца и сахар; и снова все это хорошенько взбить. Положить эту смесь тонким слоем поверх клубничного джема в каждой тарталетке и выпекать при температуре 200°C в течение 15 минут, пока тарталетки слегка не потемнеют.

FLORENCE WHITE (EDITOR)
GOOD THINGS IN ENGLAND

МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ И ТОРТИКИ С АБРИКОСОВЫМ ДЖЕМОМ

Mirlitons

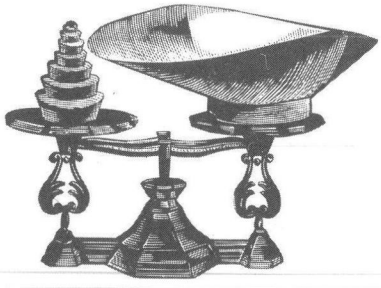
Любой другой джем может заменить абрикосовый джем.

На 10 штук

большие сухие бисквиты, раскрошенные до пудры	6 шт.
абрикосовый джем	5 ч. ложк.
грубое слоеное тесто	250 г
яйца	2 шт.
гранулированный сахар	125 г
ром	1 ч. ложк.
сахарная пудра	3 ст. ложк.
миндаль просеянный	60 г

Проложить 10 индивидуальных глубоких формочек грубым слоеным тестом, раскатанным слоем 3 мм. Положить половинку чайной ложки абрикосового джема на поверхность каждой формочки. Взбить яйца с гранулированным сахаром и ромом до образования легкой и воздушной массы. Вмешать туда бисквитную пудру. Тщательно вымесить и наполнить формочки приблизительно на 2/3 яичной смесью. Посыпать сахарной пудрой и миндалем. Выпекать при температуре 200°C приблизительно 20 минут, до золотисто-коричневого цвета.

DOMINIQUE D'ERMO
THE CHEF'S DESSERT COOKBOOK



МИНДАЛЬНЫЕ ШАРИКИ

Floyeres

Флойерсы хранятся несколько дней.

На 24 шарика

бланшированный миндаль или очищенный грецкий орех	125 г
яйцо взбитое	1 шт.
сахар	60 г
готовое листовое тесто	6 листов
масло, слегка растопленное	90 г

Сироп

сахар	250 г
вода	0,6 л
лимонный сок	1 ч. лож.
немного корицы	

Смешать орехи с яйцом и сахаром. Разделить каждый лист теста на 4 полосы и смазать маслом. Положить полную чайную ложку начинки на конец каждой полоски и свернуть шведским шариком. Положить шарики на смазанный противень и выпекать при температуре 180°С до золотисто-коричневого цвета, примерно 25 минут.

Положить компоненты для сиропа в маленькую невысокую кастрюлю и довести до кипения. Затем варить, пока сироп не станет средней плотности. Как только шарики приготовятся, вынуть их из печи и на ложке опустить в кипящий сироп. Сделать это один-два раза и сложить их в небольшую тарелку. Когда все шарики будут покрыты сиропом, оставить их остывать.

ROBINE HOWE
GREEK COOKING

СЛАДКИЕ РАВИОЛИ

Tortelli Dolci

Фруктовый горчичный маринад продается в банках и представляет собой комбинацию консервированных фруктов и сладкий горчичный соус. Амаретти — сухие бисквиты с горьким миндалем.

На 60 порций

сухие каштаны, замоченные на ночь	50 г
фруктовый горчичный маринад	700 г
большой амаретти крошеный	10 шт.
ром или бренди	180 г
горчица (не обязательно)	
слоеное тесто, обогащенное яйцами *(стр. 163)*	500 г

Кипятить каштаны в воде, пока они не размякнут. Высушить и протереть их через сито. Смешать каштановое пюре с фруктовым маринадом амаретти, ромом или бренди. Добавить несколько капель горчицы, если маринад недостаточно острый.

Раскатать тесто тонким слоем. Доложить полную чайную ложку начинки на один конец теста, укладывая ее аккуратно рядами. Сложить другую половину теста и нарезать на квадратики резаком для равиоли так, чтобы начинка была посередине каждого квадратика. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 180°С в течение 15 минут, до золотисто-коричневого цвета.

FERRUCCIO BOTTI (MASTRO PRESCIUTTO)
GASTRONOMIA PARMENSE

МИНДАЛЬНЫЕ РАВИОЛИ

Tortelli

Фруктовый горчичный маринад, который продается в банках, представляет собой сочетание консервированных фруктов и сладкого горчичного соуса. Взять груши и вымачивать их в воде 7—8 часов. Вылить воду и заменить свежей холодной водой и довести до кипения. Кипятить 2—3 часа, пока груши не станут очень мягкими, затем осушить.

На 80—90 штук

миндаль бланшированный	100 г
горький миндаль бланшированный	60 г
грецкие орехи	200 г
приготовленные груши протертые	200 г
фруктовый горчичный маринад	200 г
апельсиновый мармелад	200 г
кокосы	100 г
масло для глубокой жарки (не обязательно)	

Лимонное тесто

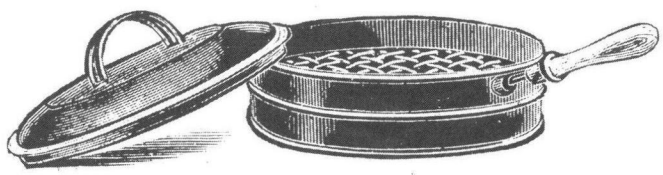
лимон, тертая цедра, сок	1 лимон
просеянная мука	500 г
масло, нарезанное кусочками	200 г
сахар	200 г
желтки	5 шт.
бренди	90 г
белое вино	90 г

Очень тщательно намолоть миндаля, горького миндаля и грецких орехов. Смешать с остальными компонентами начинки.

Для теста растереть вместе муку, масло и сахар до крошки. Добавить желток, лимонную цедру, сок и бренди. Все смешать, добавить белого вина по необходимости. Должна получиться однородная масса.

Раскатать тесто и разделить его пополам. Чайной ложкой положить начинку в равных интервалах на одну половину теста. Сверху положить другую половинку теста и нарезать на квадратики резаком для равиоли так, чтобы начинка находилась ровно по центру каждого квадратика. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 180°С в течение 15 минут. Или глубоко прожарьте изделия в горячем масле; если вы собираетесь жарить изделия, тесто должно быть очень прочным.

FERRUCCIO BOTTI (MASTRO PRESCIUTTO)
GASTRONOMIA PARMENSE



КАТАЙФИ

Катайфи покупают на вес. Это один из греческих деликатесов. Выглядят *катайфи* очаровательно. Тесто из муки и воды наливается через воронку на очень горячий вращающийся жернов, откуда пекарь снимает очень тонкие *катайфи*, не давая им пережариться и стать ломкими. *Катайфи* похожи на рваную пшеницу, которая в действительности используется, вымоченная в молоке, когда не доступен *катайфи*.

На 20 штук

катайфи	500 г
грецкие и миндальные орехи рубленые	125 г
масло растопленное	125 г
сахар	90 г
молотая корица	1 ч. лож.

Сироп

сахар	250 г
вода	0,25 л
мед	150 г
лимонный сок	1 лимон

Проложить противень половинкой катайфи. Смешать вместе орехи, растопленное масло, сахар и корицу. Выложить эту смесь на тесто в противне и покрыть остальным катайфи. Пометить верхушку и выпекать при температуре 180°С примерно 20 минут, до золотистого цвета.

Подогреть сироп и довести до кипения. Оставить его немного остыть, затем вылить сироп поверх катайфи. Когда все пропитается сиропом, нарезать изделие на квадратики и подавать.

JOYCEM M. STUBBS
THE HOME BOOK OF GREEK COOKERY

БАКЛАВА

Баклава — сочная и очень вкусная. Ее готовят за день или два до употребления.

На 20 порций

масло	250 г
сахар	250 г
горячая вода	0,25 л
грецкие орехи рубленые	250 г
готовое листовое тесто	500 г
молотая корица	1 ч. лож.

Сироп

сахар	250 г
мед	350 г
вода	0,25 л
лимонный сок	1 лимон

Растопить половину масла с сахаром и горячей водой. Добавить рубленых орехов. Растопить оставшееся масло отдельно. Выложить на хорошо смазанный маслом противень три-четыре листа теста, смазав каждый лист растопленным маслом. Положить тонким слоем ореховую начинку на тесто, посыпать корицей и накрыть еще двумя промасленными листами теста. Продолжать так дальше, используя попеременно слой орехов и теста.

Накрыть последний слой орехов тремя-четырьмя слоями теста, каждый промазав маслом. Смазать поверхность изделия маслом и нарезать его на квадратики или ромбики острым ножом. Выпекать при температуре 180°С, пока тесто не станет золотистым и хрустящим, примерно 30 минут.

Довести сироп до кипения и кипятить 10 минут. Полить сиропом все изделия.

JOYCEM M. STUBBS
THE HOME BOOK OF GREEK COOKERY

ХАМАНТАШЕН С НАЧИНКОЙ ИЗ ВИНА И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Еврейский праздник Пурим отмечает падение Хамана, визиря короля Ахазуера (Артаксерса II), который принял свое «последнее решение», приготовив месть евреям за то, что они вошли в Персию. Хаман закончил свою жизнь на виселице, которую он приготовил для своих врагов, и имя его было увековечено в различных вариациях необычных пирожных и сладостей. По традиции они треугольные, как глаза Хамана, или похожие на его кошелек, который он мечтал набить еврейским золотом.

На 56 штук

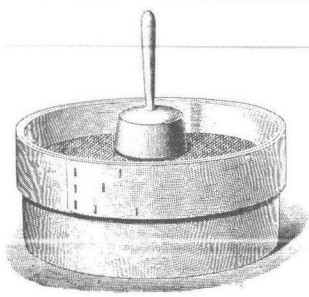
мука	500 г
разрыхлитель теста	2 ч. лож.
сахарная пудра	60 г
масло	300 г
желтки, слегка взбитые с 4 ст. лож. воды	2 шт.
белок, взбитый до пены	1 шт.
сахарная пудра	

Начинка из вина и грецких орехов

грецкие орехи	125 г
финики без косточек	125 г
смешанные кишмиш, коринка и изюм	250 г
сладкое белое вино или вишневая наливка	1 ст. ложк.
лимон, тертая цедра, сок	1/2 лимона
абрикосовый джем	1 ст. ложк.
молотая корица	1/2 ч. ложк.

Смешать все компоненты для начинки. Чтобы сделать тесто, надо смешать муку, разрыхлитель и сахарную пудру. Втирать туда масло до тех пор, пока смесь не станет похожа на грубую крошку. Полить желтком и водой и собрать все в шар. Морозить тесто 30 минут. Раскатать тесто толщиной 5 мм и нарезать на круги диаметром 7,5 см. Положить в каждый кружок по чайной ложке начинки, затем так соединить края, чтобы они образовали пирамиду. Смазать изделия взбитым белком и посыпать сахарной пудрой. Выпекать при температуре 220°С, пока изделия не приобретут сочный коричневый цвет.

EVELIN ROSE
THE COMPLETE INTERNATIONAL JEWISH COOKBOOK



КИШЕЛЬ ХАМАНТАШЕН

Количество продуктов, указанное для каждой фруктовой начинки, может быть достаточным на любое количество теста. Если вы хотите сделать смешанный хаманташен, используя две или три начинки, можете соответственно уменьшать количество каждой начинки.

На 24 штуки

яйца, хорошо взбитые	2 шт.
сахарная пудра	125 г
масло растительное	0,125 л
ванильный экстракт	1 ч. ложк.
апельсин, тертая цедра	1/2 апельсина
мука, просеянная с 1/2 ч. ложк. разрыхлителя	300 г

Яблочная начинка (не обязательно)

яблоки очищенные и нарезанные	500 г
сахар	75 г
лимон, тертая цедра, сок	1 шт.

Абрикосовая начинка

сухие абрикосы	200 г
мед	150 г
тертая апельсиновая цедра	2 ч. ложк.
апельсин, сок	1/2 апельсина

Начинка из чернослива

чернослив	200 г
изюм	75 г
грецкие орехи	50 г
лимон, тертая цедра, сок	1 шт.
сахар	120 г

Чтобы сделать яблочную начинку, надо смазать маслом кастрюлю и положить туда яблоки, сахар, лимонную цедру и сок слоями. Накрыть крышкой и варить на небольшом огне, пока яблоки не станут нежными. Открыть кастрюлю и продолжать варить яблоки, чтобы испарилась вся жидкость. Охладить перед употреблением.

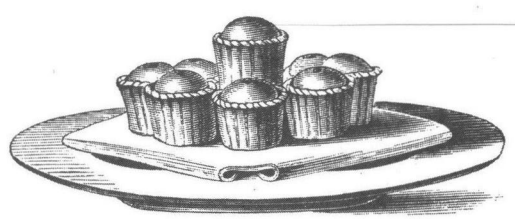
Чтобы сделать абрикосовую начинку, надо вымачивать абрикосы, слегка покрыв их водой. На следующий день высушить абрикосы и размолоть их миксером. Добавить мед, апельсин и апельсиновый сок.

Чтобы сделать начинку из чернослива, надо вымачивать чернослив и изюм всю ночь. Вынуть косточки. Порубить или размолоть миксером фрукты вместе с грецкими орехами, лимонной цедрой, лимонным соком и сахаром.

Сохранить немного взбитого яйца для того, чтобы покрыть изделие. Вбить в яйца сахар, растительное масло и специи. В конце добавить немного муки, чтобы получилось тянущееся тесто. На доске, посыпанной мукой, раскатать тесто толщиной 5 мм и нарезать кружочки диаметром 7,5 см.

Положить ложку начинки в каждый круг, затем поднять его стороны, чтобы сформировать пирамиду и скрепить края вместе. Смазать поверхность изделий вбитым яйцом. Выпекать при температуре 180°С в течение 30 минут.

EVELINE ROSE
THE COMPLETE INTERNATIONAL JEWISH COOKBOOK



ПИРОЖКИ С ФИНИКАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

На 15 штук

финики без косточек, мелко нарезанные	175 г
грецкие орехи рубленые	30 г
соль	1/8 ч. ложк.
тертая апельсиновая цедра	1/2 ч. ложк.
апельсиновый сок	4 ст. ложк.
слоеное тесто *(стр. 163)*	500 г

Апельсиновая глазурь

сахарная пудра просеянная	150 г
соль	1/8 ч. ложк.
апельсиновый сок	1,5 ст. ложк.

Смешать финики, грецкие орехи, соль, апельсиновую цедру и сок до получения однородной массы. Раскатать тесто толщиной 3 мм и нарезать на кружочки диаметром 11 см. Положить начинку по одной столовой ложке в каждый кружок теста. Сложить, запечатать края, прижимая вилкой, и проколоть поверхность изделий. Выпекать при температуре 230°С до коричневого цвета, примерно 12 минут.

Для глазури смешать сахарную пудру, соль и апельсиновую цедру с апельсиновым соком до консистенции глазури. Помазать глазурью пирожки, пока они теплые.

NELL B.NICHOLS (EDITOR)
FROM JOURNAL'S COMPLETE PIE COOKBOOK

МАЛЕНЬКИЕ ПИРОЖНЫЕ

Pastelitos

Пастелитос должны быть величиной с мизинец. Можно использовать любой сухофрукт или комбинацию сухофруктов. К абрикосам можно добавить изюм.

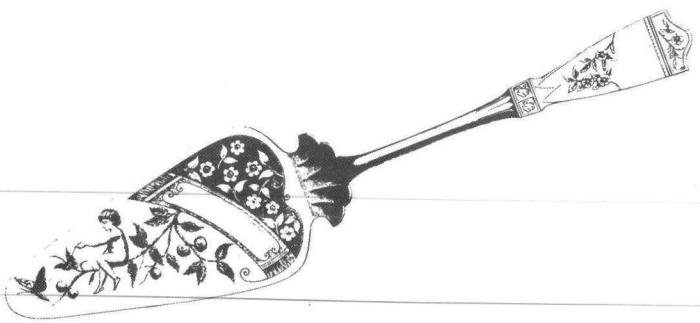
На 25—30 пирожных

сухие абрикосы, замоченные на ночь	500 г
гранулированный сахар	100 г
слоеное тесто *(стр. 163)*	250 г
сахарная пудра	25 г
молотая корица	1 ч. ложк.

Приготовить абрикосы до такой степени мягкости, чтобы их можно было растереть через сито. Добавить гранулированный сахар к мягким абрикосам и варить до получения очень плотной массы. Остудить.

Раскатать половину теста на противне. Выложить на тесто фруктовую смесь и накрыть остальным тестом. Скрепить края. Посыпать смесью сахарной пудры и корицы. Перед выпечкой разметить на куски и каждый проколоть вилкой. Выпекать при температуре 220°С примерно 20 минут. Остудить пирог и нарезать.

ANNA MACMIADHACHÁIN
SPANISH REGIONAL COORERY



ЛУНКИ

Lune

Оригинальный рецепт этих знаменитых пирожных создан монахинями монастыря Санктиссима Аннунциата в Патерно в 1819 г. Можно заменить кишмишем засахаренные фрукты в начинке.

На 80 штук

мука	800 г
сахар	250 г
свиной жир	250 г
яйца	3 шт.
мед	200 г

Начинка из сухофруктов

изюм, мелко рубленный	75 г
сухие фиги, мелко измолотые	75 г
мед	125 г
засахаренный апельсин, лимон и мандариновые корочки, мелко измолотые	40 г
кокос рубленый	30 г
грецкий орех рубленый	30 г
миндаль бланшированный и рубленый	40 г
молотая корица	2 ч. ложк.

Смешать вместе муку, сахар, жир, яйца и мед, чтобы получилась плотная жесткая масса. Раскатать тонким слоем и нарезать на кружочки бисквитным резаком. Соединить вместе ингредиенты начинки и положить понемногу начинки на одну сторону каждого кружка. Сверху положить часть теста и соединить плотно края. Выпекать при температуре 180°С в течение 25 минут до золотистого цвета.

PINO CORRENTI
IL LIBRO D'ORO DELLA CUCINA E DEI VINI DI SICILIA

ФРУКТОВАЯ МАЗУРКА

Mazurek Bakaliowy

Чтобы выпарить изюм, надо положить его в овощную пароварку и, накрыв, поставить ее над кипящей водой на 10 минут.

На 48 штук

масло размягченное	150 г
мука просеянная	300 г
сахарная пудра	90 г
разрыхлитель теста	2 ч. лож.
яйцо	1 шт.
желток	1 шт.
сметана	3 ст. лож.

Сухофрукты для украшений

простая апельсиновая кожица рубленая	90 г
сухие фиги, мелко нарезанные	90 г
финики без косточек, тонко нарезанные	90 г
сухие абрикосы, тонко нарезанные	90 г
изюм выпаренный	90 г
грецкие орехи рубленые	60 г
миндаль, бланшированный и рубленый	90 г
яйцо	1 шт.
желток	1 шт.
сахарная пудра	75 г
лимонный сок	1 ст. лож.
ванильный экстракт	1 ч. лож.
масло растопленное	75 г
миндаль молотый	60 г
панировочные сухари	2 ст. лож.

Чтобы сделать тесто, надо нарезать масло в муку ножом, затем размять его руками. Добавить сахарную пудру, разрыхлитель и размешать. Добавить остальные ингредиенты и вымесить тесто. Положить тесто в кастрюлю с крышкой и поставить в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто тонким слоем и положить на смазанные маслом противень размером 38×30 см. Разложить тесто по всему противню. Выпекать при температуре 190°C в течение 10 минут. Вынуть из печи и оставить слегка остудить.

Смешать вместе фрукты и орехи для украшения и разложить их поверх изделия. Взбить яйца, желток и сахар в течение 5 минут. Добавить остальные компоненты. Хорошенько вымешать. Вылить все поверх теста и отправить в печь на 15 минут. Остудить пирожное и нарезать на квадраты.

ALINA ZERANSKA
THE ART OF POLISH COOKING

ДЕВОНШИРСКИЕ МЯТНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Автор полагает, что можно заменить свиным жиром половину масла в грубом слоеном тесте и размягчить его лимонным соком или водой.

На 30 штук

рубленая свежая мята	1,5 ст. лож.
грубое слоеное тесто *(стр. 163)*	850 г
апельсиновая корка рубленая	60 г
масло	60 г
коринка	350 г
сахарная пудра	150 г
желток, слегка взбитый	1 шт.

Раскатать тесто и нарезать кружочками. Смешать апельсиновую корку, масло, коринку, 125 г сахарной пудры, мяту и желток. Выложить немного этой смеси на каждый кружок, соединить концы вместе и раскатать в плоскую лепешку. Смазать белком, посыпать небольшим количеством сахарной пудры и выпекать при температуре 220°C в течение 15 минут.

RIA SYSONBY
LADY SYSONBY COOKBOOK

ПИРОЖНЫЕ ЭККЛЕС

На 12 штук

грубое слоеное тесто *(стр. 163)*	500 г
коринка	125 г
сахарная пудра	150 г
цукаты измельченные	60 г
масло	60 г
желток	1 шт.
молоко	2 ст. лож.

Раскатать тесто и разрезать на кружочки диаметром 10 см. Смешать коринку, 125 г сахарной пудры и цукаты. Разложить смесь на кружочки и положить по маленькому кусочку масла на каждый. Скрепить края кружочков в центре, тщательно запечатать, чтобы начинка не выпадала. Аккуратно раскатать скалкой; повернуть и снова раскатать. Взбить желток, оставшийся сахар и молоко. Покрыть этой смесью пирожные. Выпекать наверху духовки при температуре 200°C 15 минут, до получения золотистого цвета.

MRS. H.G. HALDANE (EDITOR)
A PRACTICAL COOKERY BOOK

ТВОРОЖНИКИ

Вы можете заменить 250 г покупного творога приготовленным по данному рецепту творогом.

На 36 штук

молоко	1,25 л
2 ч. лож. лимонного сока или пахта	0,15 л
масло размягченное	125 г
сахар	125 г
желток	4 шт.
белок, взбитый до жесткой массы	4 шт.
мускатный орех тертый	1/4 ч. лож.
коринка	60 г
лимон, тертая цедра	1 шт.
слоеное тест *(стр. 163)*	500 г

Вылить молоко в кастрюлю и подогреть его. Когда оно станет достаточно горячим, снять кастрюлю с огня и добавить пахты или лимонного сока и медленно помешивать. Когда молоко начнет сворачиваться, перестать помешивать; слить, когда сыворотка станет прозрачной, и оставить творог затвердевать. Он должен весить 250 г.

Выложить творог в миску и добавить масла; хорошенько вымешать. Добавить сахар и вымешать, затем добавить желтки и белки. Вмешать мускатный орех, коринку и лимонную цедру. Тщательно все взбить.

Раскатать тесто и выложить его в булочные формочки. Положить в каждую форму чайную ложку творожной смеси. Выпекать при температуре 180°C 15 минут.

MRS. H.G. HFLDANE (EDITOR)
A PRACTICAL COOKERY BOOK

КРУГЛЫЕ БУЛОЧКИ С ДЖЕМОМ

Ravioli di Marmellata

На 12 штук

джем	0,2 л
мука	250 г
сахар	125 г
соль	125 г
масло	125 г
яйца взбитые	3 шт.
сок лимона	0,5 лимона
просеянная сахарная пудра	

Чтобы приготовить тесто, надо просеять муку, сахар и щепотку соли в миску. Растирать там же масло до тех пор, пока вся смесь не станет похожей на грубую крошку. Добавить два из взбитых яиц и лимонный сок и смешать все вилкой, пока все хорошо не перемешается. Собрать полученную смесь в шар и морозить в холодильнике в течение 15 минут. Раскатать тесто толщиной 5 мм.

Бисквитным резаком нарезать тесто на кружочки диаметром 8 см. Положить полную столовую ложку джема на одну половину кружочка и сверху положить другую часть того же кружочка, придавив края. Выложить булочки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и смазать их оставшимся яйцом. Выпекать при температуре 200°C в течение 15 минут, пока булочки не потемнеют. Подавать горячими или холодными, посыпав сахарной пудрой.

LEONE BOSI (EDITOR)
DOLCI PER UN ANNO

СОЧНЫЕ ЛОМТИКИ С ДЖЕМОМ

На 8—16 штук

джем или мармелад	3 ст. лож.
мука	250 г
соль	
разрыхлитель теста	1 ст. лож.
сахар	60 г
свиной жир	60 г
масло	60 г
яйцо взбитое	1 шт.
молоко	

Просеять вместе муку, щепотку соли, разрыхлитель теста и сахар; затем слегка растереть жир и вымешать все до жесткой массы со взбитым яйцом. Добавить немного молока, если необходимо сделать тесто плотным. Разделить тесто на две части, раскатать тонким слоем, обе части одинакового размера, примерно 20×10 см

Намазать один кусок теста джемом или мармеладом. Сверху положить другую часть теста и соединить края. Положить начиненный пирог на смазанный жиром противень и выпекать при температуре 180°C 15—20 минут, пока тесто не потемнеет. Остудив, нарезать на длинные прямоугольники или треугольники.

MRS. H.G. HALDANE (EDITOR)
A PRACTICAL COOKERY BOOK

ЛИМОННО-ТВОРОЖНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Техника слепой выпечки показана на стр. 52.
Для очень жирного творога потребуются все желтки, по крайней мере, 16 здесь необходимы.

На 48 штук

слоеное тесто *(стр. 163)*	500 г

Лимонный творог

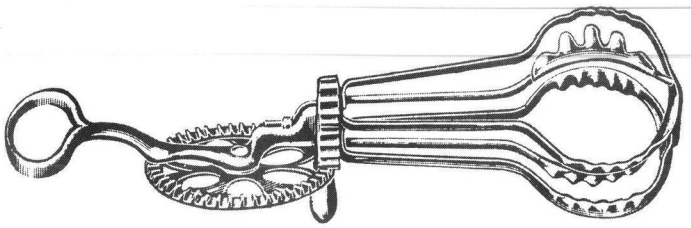
лимон, тертая цедра, сок	6 шт.
масло	150 г
сахар	500 г
большие яйца	6 шт.

Сделать несколько основ из теста в маленьких формочках для тарталеток. Выпекать их «вслепую» при 190°С 10 минут. Остудить.

Тем временем приготовить творог. Положить лимонную цедру в банку и поставить ее в кастрюлю с водой, или использовать двойную паровую кастрюлю с водой. Добавить лимонного сока, масла и сахара, размешать, слегка подогрев, пока сахар не растает. Смесь слегка остудить, прежде чем добавить яйца. Поставить на маленький огонь и медленно варить, помешивая, пока смесь не станет прилипать к ложке. Старайтесь тщательно помешивать эту смесь и осторожней подогревать ее, пока она не уплотнится, иначе яйца свернутся и смесь станет неровной и комковатой.

Наполнить выпеченные формочки этим творогом.

SHEILA HUNCHINS
ENGLISH RECIPES AND OTHERS FROM SCOTLAND, WALES AND IRELAND



ЛИМОННО-МЕДОВЫЕ ПИРОЖКИ

Pastisets

Эти пирожки пекут в Черте, рядом с Таррагоной.

На 80 — 90 штук

оливковое масло	1 л
сладкое белое вино	0,25 л
водка или бренди	0,15 л
мука	2 кг

Лимонная и медовая начинка

лимон, тертая цедра	12 шт.
густой мед	1 кг

Чтобы сделать лимонно-медовую начинку, надо вымочить цедру в холодной воде 2—3 дня, несколько раз меняя воду. Когда цедра перестанет горчить, высушить ее и смешать с медом. Положить в тяжелую кастрюлю и кипятить на медленном огне 1, 5 часа.

Приготовить тесто следующим образом: смешать масло, вино и водку или бренди и добавить достаточно муки, чтобы получилось плотное тесто. Вымесить тесто и оставить его на 15 минут. Отрывая кусочки, скатать их в маленькие шарики, затем раскатать в лепешки около 8 см в диаметре и 1 см толщиной. Положить по чайной ложке начинки в центр каждой лепешки и сложить их так, чтобы получился полукруг. Выпекать при температуре 180°С 35 минут, пока тесто не станет золотистым. Вынуть пирожки из печки и посыпать сахаром.

COCINA REGIONAL ESPAÑOLA

МЕДОВЫЕ КОЛЕЧКИ

Kanghak Tal-Ghasel

Это мальтийский рецепт. Медовые колечки делают круглый год, но обязательно их готовят на Рождество.

На 4 пирожных

масло	30 г
мука	250 г
соль	
манная крупа	125 г
вода	0,175 л

Медовая начинка

мед	250 г
вода	0,15 л
апельсин или лимон, тертая цедра	1 шт.
молотая гвоздика	
манная крупа	250 г

Чтобы приготовить тесто, надо растереть масло в муке. Добавить щепотку соли, манной крупы и достаточно воды, чтобы получилось жесткое тесто. Положить тесто в холодильник.

Чтобы сделать начинку, необходимо положить мед, тертую цедру и щепотку молотой гвоздики в кастрюлю, добавить воды. Варить, все время помешивая, пока смесь не закипит. Добавить манной крупы, продолжая помешивать, и варить, пока смесь не уплотнится.

Разделить тесто на четыре части и раскатать каждую часть в полоску 25×10 см. Разложить начинку вдоль одной полоски. Сверху положить другую полоску теста и свернуть все это колечком. После этого сделать на поверхности кольца разрез, чтобы во время выпечки начинка поднялась на поверхность и украсила тесто. Выпекать при температуре 180°С 30 минут, до коричневого цвета.

ROBIN HOWE
COOKING FROM THE COMMONWEALTH

МАЛЕНЬКИЕ ГЕРЦОГИ

Petits Ducs

На 16 штук

мука	25 г
молотый миндаль	60 г
ванильный сахар	1 ч. лож.
соль	
масло	45 г
желток	1 шт.
гранулированный сахар	

Пирожная масса

сахар	125 г
яйца	4 шт.
мука	125 г
масло растопленное	125 г

Шоколадный крем

простой шоколад	250 г
масло	30 г
сливки	0,125 л

Чтобы сделать тесто, надо просеять муку, молотый миндаль, ванильный сахар и щепотку соли на стол или в большую миску. Добавить масло и втереть его. Вымесить тесто в твердую массу вместе с желтком. Раскатать тесто толщиной 7—8 мм и нарезать на 32 кружочка 7,5 см диаметром. Положить кружочки на посыпанный мукой противень и выпекать при температуре 180°С в течение 10 минут, пока тесто не станет жестким и не потемнеет. Оставить изделия остыть, прежде чем снимать с противня.

Для приготовления пирожной массы надо положить сахар и яйца в медную миску и поставить ее на кастрюлю с едва кипящей водой. Взбивать яйца до тех пор, пока их объем не увеличится на 1/3 и смесь не будет стекать с венчика плотной струей. Снять миску с кастрюли и продолжать взбивать массу, пока она не остынет. Просеять муку поверх массы и вмешивать ее, разрезая массу острием лопатки, затем добавить растопленное масло и вмешать его. Смазать и посыпать 16 маленьких формочек для пирожных 7,5 см в диаметре и наполовину наполнить их массой. Выпекать при температуре 180°С в течение 20—25 минут.

Растопить шоколад над горячей водой, затем влить его в миску. Вмешать туда же масло и затем сливки. Оставить смесь слегка остыть, прежде чем ее употребить.

Собрать пирожное, слегка нанести немного шоколадного крема поверх половины кружочка. Положить маленький бисквит сверху и поверх него нанести еще больше шоколада. Сверху положить второй кружок. Слегка покрыть бока всего пирожного шоколадным кремом и обвалять его в гранулированном сахаре, так, чтобы его кристаллики прилипли к бокам. Выложить розетки из шоколадного крема на поверхность пирожных, используя кондитерский мешок с рифленой насадкой.

ACADÉMIE DES GASTRONOMES, ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE
LA HAUTE CUISINE FRANÇAISE

ШОКОЛАДНАЯ МАЗУРКА

Mazurek Czekoladowy

На 48 штук

масло размягченное	150 г
мука просеянная	30 г
сахарная пудра	90 г
разрыхлитель теста	2 ч. лож.
яйцо	1 шт.
желток	1 шт.
сметана	3 ст. лож.

Шоколадная смесь

шоколад	250 г
сливки	4 ст. лож.
желток	4 шт.
сахар	300 г
мука	1 ст. лож.
миндаль бланшированный и молотый	12 шт.

Чтобы сделать тесто, надо нарезать масло в муке ножом и затем растереть его руками. Добавить сахарную пудру и разрыхлитель и вымесить. Добавить остальные компоненты и вымесить тесто. Положить его в миску, накрыть и поставить в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто тонким слоем и выложить на противень размером 38×30 см. Разложить тесто на противне, чтобы оно полностью его покрывало. Выпекать при температуре 190°С в течение 15 минут. Вынуть из печи и слегка остудить. Уменьшить огонь в духовке до 150°С.

Растопить шоколад со сливками в теплой печи или в миске, поставленной на кастрюлю с горячей водой. Взбить желтки с сахаром до пышной массы и затем вмешать в муку. Вмешать растопленный шоколад с яичной смесью и добавить миндаль. Выложить шоколадную смесь поверх выпечки. Вернуть противень в духовку и выпекать 10 минут. Остудить пирожное и затем нарезать на маленькие квадратики и ножом снять их с противня.

ALINA ZERANSCA
THE ART OF POLISH COOKING

КРЕМОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ ЛИНЗЕР

Fine Linzer

На 12 штук

мука	250 г
сахар	90 г
соль	1/2 ч. лож.
желток	2 шт.
ванильный экстракт	1 ч. лож.
масло, нарезанное кусочками	175 г
кондитерский крем с ванилью *(стр. 166)*, сделанный с двойным кремом, охлажденный	0,5 л

Просеять вместе муку, сахар и соль в миску или на доску. Сделать в середине ямку. В ямку вбить желтки, ваниль и масло. Руками вымешивать все компоненты до тех пор, пока масса не станет гладкой и тщательно смешанной. Завернуть все в жиронепроницаемую бумагу и морозить в течение 1 часа.

Раскатать 2/3 теста толщиной 3 мм и использовать его на то, чтобы выложить маленькие формочки. Руками вдавить тесто в формочки, так, чтобы тесто плотно прилегало. Срезать излишки теста и раскатать их снова такой же толщины. Если тесто трудно взять в руки, снова его заморозить поставить формочки в холодильник, пока тесто из излишков морозится. Все тесто должно быть насколько возможно холодным.

Положить немного холодного кондитерского теста в формочку. Раскатать оставшееся тесто и использовать его, чтобы покрыть тарталетки. Соединить вместе края. Выпекать при температуре 200°С 8—10 минут, до золотисто-коричневого цвета. Охладить тарталетки в формочках в течение 5 минут; осторожно вынуть их и оставить окончательно остыть перед подачей на стол.

NIKA STANDEN HAZELTON
THE ART OF DANISH COOKING

ПОНТ-НЕФ

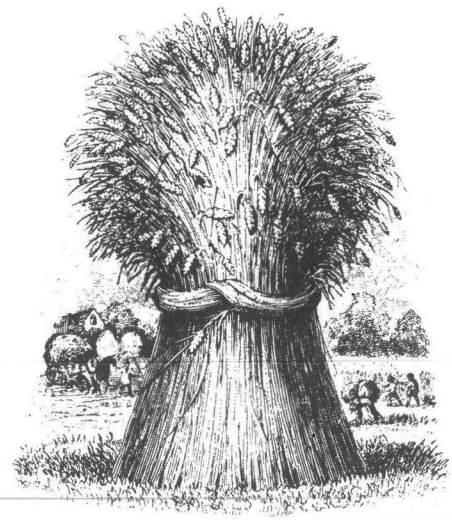
Техника изготовления понт-неф показана на стр. 62.

На 20—25 штук

слоеное тесто, обогащенное яйцами	250 г
кондитерский крем *(стр. 166)*	125 г
тесто шу *(стр. 162)*	125 г
сахарная пудра	
смородиновое желе	

Раскатать слоеное тесто и положить его в маленькие тарталетные формочки; проколоть дно вилкой. Наполнить формочки доверху хорошо смешанным кондитерским кремом и тестом шу. Раскатать обрезки слоеного теста и нарезать его на полоски. Положить по две полоски на вершину тортика крест-накрест. Выпекать при температуре 220°С 10—12 минут, затем посыпать их сахарной пудрой. Два противоположных промежутка между полосами помазать смородиновым желе.

PIERRE MENGELATTE, WALTER BICKEL AND ALBIN ABÉLANET
BUFFETS AND RECEPTIONS



ПОЛЬКА

Техника изготовления польки показана на странице 62, где дана более сложная технология. Ликер куантр может быть использован вместо ванили в кондитерском креме.

На 20—25 изделий

слоеное тесто, обогащенное яйцами *(стр. 163)*	250 г
тесто шу *(стр. 162)*	125 г
яйцо взбитое	1 шт.
кондитерский крем с ванилью *(стр. 166)*	200 г
сахарная пудра	

Раскатать тесто толщиной 2—3 мм. Нарезать кружочки рифленым резаком 2—3 см в диаметре. Выложить кружочки на промазанный маслом противень и проколоть их вилкой. Используя кондитерский мешок с маленькой простой насадкой, выложить кольцо теста шу по краю каждого кружочка. Смазать взбитым яйцом. Выпекать при температуре 220°С 10—12 минут. Оставить остывать, затем центр наполнить ванильным кондитерским кремом. Посыпать поверхность сахарной пудрой и провести полосы раскаленным вертелом.

PIERRE MENGELATTE, WALTER BICKEL AND ALBIN ABÉLANET
BUFFETS AND RECEPTIONS

ШУ С ПРАЛИНЕ И ВИШНЕВЫМ СОКОМ

Choux Praline's Montmorency

Техника приготовления пралине показана на стр. 12. Приготовить вишни морелло, 0,15 л среднего сахарного сиропа (стр. 6) и довести его до легкого кипения. Осторожно погрузить в сироп и варить их в течение 5 минут.

На 30 штук

пралине	4 ст. лож.
тесто шу *(стр. 162)*	350 г
яйцо взбитое	1 шт.
миндаль бланшированный и рубленый	125 г
двойные сливки	0,3 л
сахарная пудра	

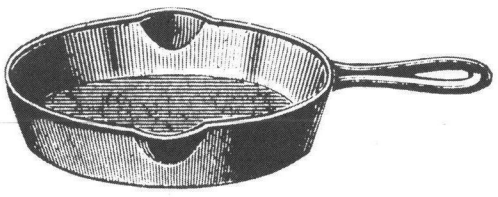
Вишневый соус

вареные вишни морелло, высушенные, без косточек (сок сохранить)	250 г
аррорута	2 ч. лож.
красное вино	0,175 л
желе из красной смородины	3 ст. лож.
апельсин, тертая цедра	1 шт.

Чтобы приготовить вишневый соус, надо вмешать немного вишневого сока в небольшое количество аррорута для приготовления жидкого крема. Влить его в оставшийся сок и, помешивая, варить на небольшом огне, пока сок не загустеет. Остудить. Тем временем подогревать красное вино до тех пор, пока его количество не уменьшится в два раза, добавить желе из красной смородины и медленно его растворить в вине. Все это добавить в загустевший вишневый сок и, когда он совсем остынет, вмешать в вишни и цедру.

Выложить чайной ложкой горочки (2 ч. ложки каждая) из теста шу на смоченный противень. Смазать их слегка взбитым яйцом и посыпать рубленым миндалем. Выпекать при температуре 190°C 15—20 минут, затем увеличить температуру до 200°C и выпекать более 10 минут, пока тесто не станет пышным. Всего выпекать 25—30 минут, пока шу не станут темными и хрустящими. Проколоть вилкой стороны пирожных и выложить их остывать на сетке. Взбить сливки и вмешать в них 2 ст. ложки пралине. Наполнить пирожные этой начинкой. Выложить их кучкой на блюде для подачи на стол. Посыпать пирожные сахарной пудрой и остальным пралине. Подавать с вишневым соусом.

ROSWMARY HUME AND MURIEL DOWNES
CORDON BLEU DESSERTS AND PUDDINGS



АПЕЛЬСИНОВЫЕ КРЕМОВЫЕ САЛАМБО

Salambos à l'Orange

Техника приготовления карамели показана на стр. 7.

На 20 штук

тесто шу *(стр. 162)*	350 г
сахарная пудра	175 г
апельсин	1 шт.
кусочки сахара	6—8 шт.
ром или бренди (не обязательно)	
двойные сливки	0,3 л

Выложить тесто шу размером с шарик для гольфа на увлажненный противень, используя кондитерский мешок с небольшой простой насадкой. Поставить в духовку при температуре 190°C. Как только шарики начнут подниматься, увеличить температуру до 200°C. Выпекать, пока шарики не станут коричневыми и хрустящими, примерно до 200°C и выпекать 25—30 минут. Проколоть шарики сбоку вилкой, чтобы выпустить пар. Остудить их на сетке. Когда шарики остынут, приготовить карамель. Положить сахарную пудру в тяжелую маленькую кастрюлю и медленно готовить на очень маленьком огне до сочного коричневого цвета; затем опустить поверхность каждого шарика в карамель.

Растереть кусочки сахара вместе с апельсиновой цедрой. Растолочь сахар с апельсиновым соком, чтобы получить настоящий сироп. Если хотите, можете добавить немного рома или бренди. Слегка взбейте сливки, постепенно добавляя апельсиновый сироп, пока сливки не будут густыми, как крем. Наполнить саламбос апельсиновым кремом и подавать.

ROSEMARY HUME AND MURIEL DOWNES
CORDON BLEU DESSERNS AND PUDDINGS

УЛОЧКИ ОЗЕЛЛО СО ВЗБИТЫМИ БЕЛКАМИ

Othellokager med Rácreme

Одна-две капли ванильного экстракта могут быть использованы в белках вместо ванильных зерен. Техника изготовления начинки для шу показана на стр. 60.

На 20 штук

масло	125 г
сахар	30 г
соль	
вода	0,3 л
мука	150 г
яйца	4 шт.
шоколадная карамель *(стр. 165)*	

Взбитые белки

желтки	2 шт.
сахарная глазурь	1 ст. лож.
ванильный порошок, зерна вынуть	1/2
двойные сливки, жестко взбитые	0,3 л

Вскипятить масло, сахар, щепотку соли и воду в маленькой кастрюле; взбить тесто до получения однородной густой массы. Оставить его остыть, прежде чем взбивать тесто, добавляя яйца по одному. Хорошенько взбивать после каждого добавления, чтобы оно стало легким и воздушным. Переложить тесто в кондитерский мешок и выложить небольшими порциями на противень. Поставить его в духовку при температуре 220°C, выпекать в течение 10 минут; затем уменьшить температуру до 170°C и выпекать еще 20 минут, пока булочки совсем не высохнут и не будут при этом легкими.

Взбивать желтки с сахарной пудрой, пока смесь не станет очень плотной. Взбить с ванильным порошком. Вмешать взбитые сливки. Начинить этим остывшую выпечку и покрыть все шоколадной глазурью.

GRETE GRUMME
DANISH FOOD

НЕМЕЦКАЯ СЛОЙКА

Windbeutel

Вместо кондитерского мешка используйте для приготовления слойки столовую ложку. Каждый раз, когда вы используете ложку, окунайте ее в холодную воду.

На 70 порций

вода	0,25 л
масло	80 г
лимон, тертая цедра	0,5 шт.
соль	
мука	200 г
яйца	4 шт.
двойные сливки	0,5 л
сахарная пудра	60 г
сахарная глазурь	

Воду, масло, лимонную цедру и щепотку соли довести до кипения. Просеять муку на бумагу. Высыпать муку, всю сразу, в кипящую смесь и немедленно энергично взбивать, пока тесто не станет легко отставать от стенок кастрюли. Сняв с огня, вбивать в тесто яйца одно за другим.

Положить тесто в кондитерский мешок с большой насадкой-«розеткой» и выложить маленькие розочки теста на несмазанный противень. Поставить его в духовку при температуре 230°C. Чтобы слойки получились еще воздушнее, налейте на противень 0,1 л воды, когда поставите изделие в печь, и быстро прикройте дверцу. Не открывать дверцу первые 10 минут, чтобы не выпускать пар. Выпекать 15—20 минут, пока слойки не поднимутся и не станут золотисто-коричневыми.

Оставить их остывать, затем разрезать слойки пополам острым ножом. Взбить двойные сливки с сахарной пудрой до жесткой консистенции. Положить полную столовую ложку взбитых сливок на поверхность каждой половинки слоек, соединить их и посыпать сахарной пудрой.

ARNE KRÜGER AND ANNETTE WOLTER
KOCHEN HEUTE

МАЛЕНЬКИЕ ВИШНЕВЫЕ КОЛЕЧКИ

Kirschkränzchen

Варить свежие вишни в сахарном сиропе, приготовленном из 0,15 л воды и 125 г сахара 5 минут, пока они не размякнут, но так, чтобы вишни не разваливались.

На 24 штуки

вареные свежие или консервированные, высушенные вишни, разделенные пополам, без косточек	500 г
двойные сливки, взбитые с 1/2 ст. лож. сахарной пудры	0,25 л
сахар	

Тесто шу

вода	0,25 л
масло	50 г
соль	
мука	150 г
яйца	4 или 5 шт.

Чтобы сделать тесто, надо довести до кипения воду, масло и щепотку соли и вылить все это сразу же в муку. Помешивать смесь на огне, пока она не станет отставать от дна кастрюли; снять с огня и одно за другим вбить туда яйца. Слегка остудить тесто, затем положить его в кондитерский мешок с большой насадкой. Сделать маленькие колечки теста на смазанном маслом и посыпанным мукой противне. Выпекать при температуре 180°30 минут, пока колечки не увеличатся в размере и не станут золотисто-коричневого цвета. Дверцу духовки нельзя открывать первые 20 минут. Остудить колечки на сетке.

Разрезать колечки. Смешать вишни со сладкими взбитыми сливками и наполнить этой начинкой колечки. Посыпать сахарной пудрой, прежде чем подавать на стол.

ROTRAUD DEGNER
DASSCHNELL KOCHBUCH FUR FEINSCHMECKER

ПИРОЖНЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

РОМОВЫЕ БАБЫ

Babas au Rhum

Техника приготовления ромовых баб описана на стр. 72, где вместо коринки употребляется изюм. Ромовые бабы смазываются теплым абрикосовым джемом, глазурью и украшаются ангеликой и вишней-глясе, по желанию. Если вы не хотите подавать с бабами сироп-экстра, добавьте в сироп рому, прежде чем пропитать этим сиропом бабы.

Бабы можно изготовит недели за две до употребления и хранить их в воздушном контейнере или заморозить. Чем они суше, тем больше ромового сиропа они впитают. Когда баба пропитана сиропом, она может храниться 24 часа, слегка накрытая.

На 8 штук

ром	0,125 л
свежие дрожжи	2 ч. ложк.
или сухие дрожжи	15 г
мука	225 г
яйца, слегка взбитые	3 шт.
соль	1 ч. ложк.
сахар	1 ст. ложк.
масло размягченное	125 г
коринка	75 г
вода	4 ст. ложк.

Сироп

сахар	500 г
воды	1 л

Раскрошить или размешать дрожжи в тепловатой воде и оставить на 5 минут, пока они не растворятся. Просеять муку в теплую миску, сделать в центре ямочку и добавить дрожжи, яйца, соль и сахар. Смешать все это руками до получения однородной массы. Вымесить тесто, приподнимая и снова бросая его в миску 5 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Положить размягченное масло в кусочках на поверхность теста. Накрыть его сырой тряпкой и оставить подниматься в теплом месте на 45 минут или 1 час, пока оно не удвоится в объеме.

Пропитать коринку смесью из рома и воды.

Смазать маслом 8 формочек для дариолей, заморозить в морозилке и затем снова смазать.

Вбить размягченное масло в поднявшееся тесто до образования однородной массы, затем высушить коринку и добавить ее туда же. Ложкой выложить тесто в формочки, наполнив их на 1/3. Поставить их на противень, накрыть тряпкой, оставить в теплом месте подниматься на 50 минут или 1 час, пока формочки не наполнятся полностью. Проверить, не прилипло ли тесто к тряпке. Выпекать при температуре 200°C в течение 20 минут, пока тесто не начнет выходить из формочек. Вынуть пирожные из формочек и остудить.

Подогреть воду с сахаром на небольшом огне для сиропа, пока сахар не растворится, затем кипятить 2—3 минуты, пока сироп не станет прозрачным. Снять кастрюлю с огня и положить туда бабы. Поворачивать их несколько раз, чтобы увериться, что они впитали столько сиропа, сколько необходимо. Они должны разбухнуть и стать очень блестящими. Шумовкой вынуть бабы из кастрюли на сетку. Сохранить оставшийся сироп для сервировки.

Перед подачей на стол спрыснуть бабы небольшим количеством рома. Добавить оставшийся ром к сиропу и подавать отдельно.

FAYE LEVY
LA VARENNE TOUR BOOK

ПЕРСИКИ БРИОШЬ

Pêches

На стр. 76 приведена технология приготовления персиков-бриошь.

На 16 штук

тесто бриошь *(стр. 161)*	500 г
сахарная пудра	150 г
вода	0,1 л
ром	5 ст. ложк.
кондитерский крем *(стр. 166)*	0,2 л
абрикосовый джем, протертый и подогретый	150 г
желе из красной смородины подогретое	50 г
марципаны *(стр. 166)*, окрашенные экстрактом шпината	50 г
засахаренная ангелика (не обязательно)	

Сделать тест бриошь, накрыть его тряпкой и оставить подниматься в холодильнике. Когда тесто поднимется, вынуть его из холодильника и выложить на посыпанную мукой поверхность. Собрать тесто в шар, затем раскатать его в руках в ровную продолговатую форму 30 см длиной.

Разделить тесто на 32 равные части следующим образом: найти центр этого цилиндра и пометить ножом, затем

отметить центр каждой половинки, затем центр каждой четвертой части и так далее, пока не получится 32 части. Разделить тесто на кусочки по отметкам так, чтобы они были равными.

Посыпать каждый кусок мукой и скатать в шарики. Выложить шарики на увлажненный противень рядами. Рукой в муке надавить на поверхность каждого шарика. У вас должны получиться правильные диски толщиной 5 мм. Накрыть изделия тряпкой и поставить в теплое место, пока они не увеличатся в объеме в два раза. Выпекать при температуре 230°С 10 минут. Вынуть пирожные из печки и оставить остывать на сетке.

Растворить 50 г сахара в воде на небольшом огне, затем увеличить огонь и кипятить сироп 1 минуту. Добавить 3 столовых ложки рома. Когда половинки персиков остынут, вынуть серединку с плоской стороны, используя маленький нож. Смазать бриоши ромовым сиропом. Добавить в кондитерский крем рому и наполнить полости бриоши кремом маленькой металлической лопаточкой. Соединить две половинки бриошей. Снова смазать их сиропом.

Покрыть весь «персик» сверху подогретым абрикосовым джемом, затем «подрумянить» каждую сторону персика, окунув их в джем из красной смородины. Прокатать «персики» в оставшейся сахарной пудре или посыпать их сверху, затем положить изделия в бумажные формочки. Раскатать зеленый марципан и вырезать из него листочки. Поместить листочки на поверхность каждого «персика». Если хотите, нарежьте 16 кусочков из засахаренной ангелики и воткните веточку в каждый «персик» с листочком

B.DESCHAMPS AND J.CL.DESCHAINTRE
PATISSERIE, CONFESERIE, GLACERIE

МАЛЕНЬКИЕ ПУДИНГИ ТАШИС

Это сокращенный вариант из книги «Рецепты от миссис Энн Бленкау, 1694 г». Эти «маленькие пудинги» очень вкусны и выглядят так же, как лимонные бриоши. Для теста может быть использована обычная домашняя мука, вместо хлебной, но объем маленьких пудингов должен быть меньше, и текстура не такая открытая и легкая.

На 8 штук

простая мука	250 г
сахарная пудра	90 г
свежие дрожжи	15 г
или сухие дрожжи	2 ч. ложк.
двойные сливки	4—6 ст. ложк.
яйца	3 шт.
лимон, тертая цедра	1 шт.

Положить муку и сахар в миску. Добавить туда же дрожжи с теплой водой, сливки и яйца. Добавить лимонную цедру. Вымесить до консистенции теста. Накрыть и оставить подниматься приблизительно на 1 час, пока тесто не станет очень легким и упругим.

Смазать восемь формочек для дариолоей размером приблизительно 7,5 см высотой и 7,5 см в диаметре вверху. Положить в формочки тесто, наполняя их наполовину. Поставить формочки на противень, накрыть пленкой и оставить приблизительно на 45 минут, пока тесто не поднимется до края формочек. Поставить противень в центр печки, разогретой до температуры 190—200°С, и выпекать 15 минут. Оставить их немного остыть, прежде чем выложить из формочек на сетку.

Маленькие пудинги похожи на ромовые бабы золотисто-коричневого цвета.

ELIZABETH DAVID
ENGLISH BREAD AND YEAST COOKERY

МЕДОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Nonnettes

На 18 штук

прозрачный мед	500 г
ржаная мука	200 г
свежие дрожжи	30 г
или сухие дрожжи	1 ст. ложк.
молоко	0,125 л
молотый анис	15 г
тертая корица	15 г
молотая гвоздика	15 г
ром	4 ст. ложк.
белок, жестко взбитый	1 шт.
сахарная пудра	4 ст. ложк.

Довести мед до кипения на верхней части двойной паровой кастрюли над кипящей водой. Снять пенку. Вылить мед в миску и вмешать муку до образования плотной пасты. Затем добавить муки, чтобы сделать тесто достаточно жестким для раскатки, раскатать его тонким слоем на доске, слегка посыпанной мукой.

Растворить дрожжи в воде. Анис, корицу, гвоздику смешать с ромом и добавить к дрожжам. Эту смесь добавить в тесто и вымесить в течение 15 минут. Отрывая кусочки теста, скатать из них шарики и положить в смазанные формочки для булочек. Выпекать при температуре 180 °С 10 минут, пока пирожные не поднимутся, слегка не потемнеют и не станут воздушными. Смешать взбитые белки с сахарной пудрой и смазать поверхность пирожных. Поставить пирожные обратно в печь на 1—2 минуты, чтобы подсохла глазурь.

GERMAINE CARTER
THE HOME BOOK OF FRENCH COOKERY

ВИГИ

Wigs

Виги приготовлялись в Англии в XVIII в. и упоминались в дневнике Самуэля Пепи. Автор рекомендует подавать их с подогретым сидром или теплым кофе и малиновым джемом.

На 24 порции

свежие дрожжи и 1 ст. лож. сухих дрожжей	30 г
теплая вода	0,15 л
сахар	135 г
сливки или молоко	0,45 л
масло	125 г
мука	1 кг
соль	2 ч. лож.
тертый мускатный орех	1 ч. лож.
молотая гвоздика и сушеная шелуха мускатного ореха	1/4 ч. лож.
тмин (не обязательно)	2 ч. лож.
яйцо взбитое	1 шт.

Высыпать дрожжи в миску с теплой водой и двумя столовыми ложками сахара. Поставить в теплое место минут на 15.

Довести молоко или сливки до кипения, снять с огня и добавить масло и оставшийся сахар, немного охладить. Просеять муку с солью и специями. Соединить дрожжи со сливками, маслом и сахаром. Постепенно и тщательно добавлять туда же муку. Добавить тмин, по желанию. Вымесить тест до получения массы и оставить подниматься в накрытой, смазанной маслом миске в теплом месте примерно на 2 часа или пока тесто не увеличится в объеме в два раза.

Сформировать тесто в большие плоские булочки. Выложить их на смазанный противень, смазать поверхность булочек взбитым яйцом и сделать глубокие поперечные полосы, чтобы во время выпечки булочки легко распадались на треугольники. Снова поставить их подниматься в теплое место на 30 минут.

Выпекать виги при температуре 200°C 10 минут. Затем уменьшить температуру до 190°C и выпекать 10—15 минут до коричневого цвета.

DOROTHY GLADYS SPICER
FROM AN ENGLISH OVEN

ПИРОЖНЫЕ БАНБУРИ

Современные банбури обычно изготовляются из грубого слоеного теста с начинкой из коринки и специй. Если вы используете сухие дрожжи, растворите сахар в теплом молоке и сливках, затем взбейте дрожжи и оставьте их на 10—15 минут, пока они не начнут пениться.

Рецепт «изготовления очень вкусных пирожных банбури» дается Гервазом Маркхэмом в его «English Hus-wife» (1615 г). Рецепт очень сложный хотя и интересен как история кулинарии елизаветинских времен. Но теперь этот рецепт совершенно бесполезен в своей оригинальной форме. Данное изложение — это выдержки из рецепта для использования его в наши дни без изменения его характера.

На 16 штук

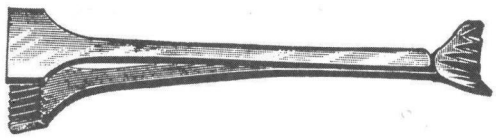
масло	60 г
мука	1 кг
свежие дрожжи или 1 ст. лож. сухих дрожжей	30 г
сахар	250 г
соль	1 ч. лож.
молоко	0,3 л
сливки	0,8 л
яйцо, хорошо взбитое	1 шт.
коринка	500 г
смешанная молотая гвоздика, мускатная шелуха, корица и мускатный орех	2 ч. лож.

Размять масло в муке. Смешать дрожжи с небольшим количеством сахара и добавить к остальному сахару и муке с солью. Хорошенько все смешать.

Подогреть молоко и сливки вместе, но они не должны быть горячими, добавить их к дрожжам и взбитому яйцу. Затем все смешать с мукой и маслом, чтобы получилось тесто. Тесто очень тщательно вымесить.

Разделить тесто на две части. Одну часть положить в теплое место на 1 час подниматься, в другую часть вмешать коринку и специи. Тесто со специями оставить подниматься. Раскатать простое тесто тонким слоем. Затем раскатать тесто с коринкой толщиной 1 см и нарезать кружочками бисквитным резаком. Накрыть каждый такой кружочек кружочком из простого теста. Слегка примять поверхности пирожных и выпекать при температуре 200°C 20 минут, пока пирожные не потемнеют.

FLORENCE WHITE (EDITOR)
GOOD THINGS IN ENGLAND



БУЛОЧКИ В ЧЕТВЕРГ МАСЛЕНИЦЫ

Semlor

Техника разлома миндаля показана на стр. 13

В Швеции традиции очень глубоки и множество кулинарных обычаев сохраняются на протяжении нескольких поколений. Одна из таких традиций — это подавать в ночь на четверг масленицы эти булочки, а также — есть их в течение великого поста. Они сопровождаются горячим молоком и

корицей. Булочки эти очень популярны в Швеции, вы можете увидеть их на витрине многих кафетериев. Миндальная паста должна быть приготовлена заранее, завернута в вощеную бумагу и положена в воздушный контейнер при комнатной температуре.

На 10 штук

яйцо, слегка взбитое	1 шт.
сливки или молоко подогретые	0,175 л
свежие дрожжи или сухие дрожжи, растворенные в 4 ст. лож. теплой воды	1 ст. лож.
сахар	60 г
соль	1/4 ч. лож.
молотая корица	1/2 ч. лож.
размягнченное масло	125 г
мука	350—400 г
двойные сливки взбитые	0,125 л
сахар	

Миндальная паста

миндаль бланшированный и молотый	75 г
миндальный экстракт	1/2 ч лож.
сахарная пудра просеянная	150 г
белок, слегка взбитый	1 шт.

Смешать половину взбитого яйца со сливками или молоком и добавить дрожжи; затем добавить сахар, соль, корицу, масло и немного муки. Все перемешать. Постепенно добавить еще муки, взбить все деревянной ложкой, пока не получится эластичное тесто.

Выложить тесто на посыпанную мукой доску и вымесить в течение 10 минут. Положить тесто в миску, смазанную маслом. Смазать всю поверхность теста маслом, затем накрыть его и поставить в теплое место, пока оно не увеличится в два раза, или на 1,5 часа. Когда тесто хорошо подойдет, опустить его, прихлопнув рукой, выложить на посыпанную мукой доску и снова слегка вымесить до эластичности. Сделать 10 булочек.

Выложить булочки на смазанный маслом противень. Оставить их подняться, пока они не увеличатся в объеме вдвое, затем покрыть их остальным взбитым яйцом и выпекать при температуре 200°С в течение 10—12 минут, до золотисто-коричневого цвета. Охладить булочки на сетке.

Чтобы сделать миндальную пасту, надо положить молотый миндаль в большую миску и посыпать миндальным экстрактом и сахарной пудрой. Перемешать вилкой, подкидывая смесь, затем добавить белок. Хорошо смешать пасту и сформировать из нее цилиндр.

Когда булочки остынут, срезать кусочки с поверхности каждой булки. Положить внутрь кусочек миндальной пасты, украсить столовой ложкой взбитых сливок, снова положить сверху срезанный ломтик и посыпать сахарной пудрой.

MARIANNE GRöNWALL DER TUUK
SWEDISH-BAKING ATITS BEST

БУЛОЧКИ ЧЕЛСИ

Чтобы сделать булочки быстрее, надо раскатать тесто на доске, смазать его растопленным свиным жиром, посыпать коринкой и цукатом и снова скатать. Разделить цилиндр на ломтики и выложить их на промасленный противень.

На 20 штук

мука	1 кг
соль	
масло	90 г
сахарная пудра	175 г
яйца взбитые	2 шт.
растопленный свиной жир	60 г
коринка	90 г
цукаты молотые	60 г

Дрожжевая закваска

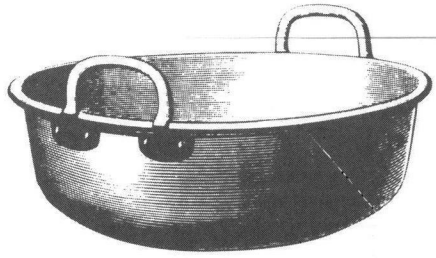
свежие дрожжи или 2 ч. лож. сухих дрожжей	15 г
кипяченое молоко теплое	0,6 л
сахарная пудра	1 ст. лож.
мука	2 ст. лож.

Чтобы сделать закваску, надо положить дрожжи в миску. Добавить немного молока, затем сахар, муку и остальное молоко. Накрыть миску и поставить в теплое место на 10 минут или пока дрожжи не запенятся.

Просеять муку и щепотку соли в миску, размять туда масло и добавить 125 г сахара. Сделать ямку в центре муки. Когда дрожжи будут готовы, влить их в муку и с мешать все, добавив яиц. Вымесит тесто. Накрыть и поставить в теплое место на 1,5 часа, пока тесто не удвоится в объеме.

Выложить тесто на посыпанную мукой доску и нарезать на маленькие кусочки, раскатать их в полосочки 5 мм толщиной. Смазать полоски жиром, посыпать коринкой и цукатом. Свернуть их колечком, закрутив кончики так, чтобы они не увеличились в духовке. Положить колечки на смазанный противень, который поставить над тазом с кипящей водой. Оставить пирожные в теплом месте на 5 минут. Посыпать оставшимся сахаром и выпекать при температуре 200°С примерно 20 минут, до коричневого цвета.

MABEL I.RIVERS
TIPS FOR TEA



ФРУКТОВЫЕ БУЛОЧКИ

На 12 больших булочек

молоко	0,15 л
растительное масло и топленое сливочное	4 ст. ложк.
мед	1 ст. ложк.
соль	1 ч. ложк.
холодная вода	0,125 л
сухие дрожжи	1 ст. ложк.
яйцо	1 шт.
цельная мука	350 г

Украшение

панировочные сухари грубого размола	60 г
мед	2 ст. ложк.
корица	1/4 ч. ложк.
белок, слегка взбитый	1 шт.
рубленые вареные фрукты (абрикосы, чернослив, изюм и др.)	90 г

Смешать молоко, масло, мед и соль. Подогреть, добавив воды. Вмешать дрожжи, затем вбить яйцо. Накрыть смесь и поставить в тепле место, пока не запенится. Добавить муку и смешивать все компоненты, пока тесто не станет гладким и мягким. Сделать 12 булочек.

Для украшения смешать панировочные сухари, мед и корицу. Окунуть каждую булочку сначала в белок, затем в эту смесь; положить булочки на смазанный маслом противень, накрыть их тряпкой и оставить подниматься в теплом месте, пока они не станут воздушными (на 45 мин.).

Сделать глубокую выемку в центре каждой булочки, положить 1 чайную ложку фруктов в каждую выемку. Выпекать при температуре 190°C 25 минут.

FAYE MARTIN
RODALE'S NATURALLY DELICIOUS DESSERTS AND SNACKS

ФИЛАДЕЛЬФИЙСКИЕ ВЛАЖНЫЕ БУЛОЧКИ

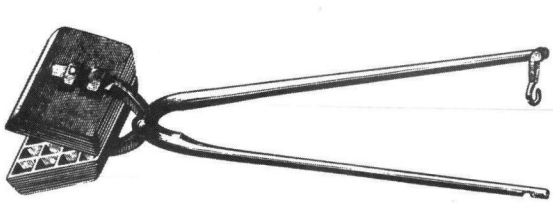
В XIX в. филадельфийские влажные булочки продавались свежими каждый день и подавались к завтраку, чаю и обеду.

На 12 булочек

молоко кипяченое, остуженное	0,25 л
свежих дрожжей или 2 ч. ложк. сухих дрожжей, растворенных в 4 ст. ложк. теплой воды	15 г
мука	550 г
растопленное масло	150 г
сахар	6 ст. ложк.
желток, хорошо взбитый	2 шт.
соль	1 ч. ложк.
лимон, тертая цедра	1 шт.
молотая корица	1 ч. ложк.
коринка	75 г
мягкий коричневый сахар	175 г

В миске смешать молоко, дрожжи и 175 г муки, энергично взбивать до образования однородной массы. Накрыть полотенцем и оставить в теплом месте, подальше от сквозняка, приблизительно на 1 час, пока тесто не станет пышным и на его поверхности не появятся ямочки. Теперь добавить 4 столовых ложки растопленного масла, 4 столовых ложки сахара, желтки, соль, цедру и остальную муку. Вымешивать тесто, пока оно не станет гладким и упругим. Накрыть полотенцем и оставить подниматься в теплом месте, пока оно не удвоится в объеме — это займет еще 1 час. Выложить тесто на доску и раскатать толщиной 2 см длинный четырехугольник. Смазать его поверхность растопленным маслом (2 ст. ложк.) и посыпать остальным сахаром, корицей и коринкой. Тесто скатать и нарезать на ломтики по 2,5 см в диаметре. Смешать коричневый сахар с оставшимся маслом и посыпать его на противень. Положить тесто на эту смесь и снова дать ему подняться в теплом месте, пока не увеличится в объеме. Выпекать при температуре 180°C в течение 30 минут, пока поверхность булочек не потемнеет. Выложить булочки на сетку остывать темной стороной вверх.

THE EDITORS OF AMERICAN HERITAGE
THE AMERICAN HERITAGE COOKBOOK



ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

Túrós Iepény

Этот пирог можно сделать без верхнего слоя теста, как показано на стр. 68. В этом случае вам нужна только половина количества теста, указанного здесь. Перед выпечкой смажьте творожную начинку взбитым яйцом.

На 24 штуки

творог протертый	1 кг
сахар	400 г
масло	60 г
яйца, желтки, круто взбитые	4 шт
кишмиш	60 г
лимон, тертая цедра	1/2 лимона
соль	
сметана	0,15 л
манная крупа	3 ст. лож.

Дрожжевое тесто

свежих дрожжей	20 г
или сухих дрожжей	2 ст. лож.
молоко подогретое	0,3 л
сахар	60 г
мука просеянная	500 г
желток	2 шт
соль	
масло топленое	100 г
взбитые яйца	1—2 øò

Для теста растворить дрожжи в 6 столовых ложках молока и добавить 1 чайную ложку сахара. Когда дрожжи растворятся, вылить их в муку. Добавить желтки, оставшийся сахар, щепотку соли и постепенно вмешать остальное молоко. Вымесить тесто деревянной ложкой и оставить на 10—15 минут.

Разделить тесто на 2 части, раскатать одну часть и выложить ее на промасленный противень. Раскатать другую часть теста и оставить на доске. Накрыть обе части теста полотенцем.

Для начинки смешать сахар и масло до белой и воздушной массы. Добавить желтки и хорошенько их взбить. Вмешать кишмиш, цедру, щепотку соли, сметану и 2 столовых ложки манной крупы. Добавить творог. Очень осторожно вмешать белки.

Посыпать тесто на противне оставшейся манкой и сверху выложить начинку. Накрыть второй половиной теста и смазать поверхность слегка взбитым яйцом.

Выпекать 35—40 минут при температуре 180°C. Нарезать на ломтики и подать к столу.

FRED MACNICOL
HUNGARIAN COOKERY

НЕМЕЦКИЕ ДРОЖЖЕВЫЕ ПИРОЖНЫЕ С КРОШКОЙ

Streusel kuchen

Автор считает, что для разнообразия вы можете сочетать тесто с начинкой из джема. Раскатать половину теста и выложить его на противень, затем смазать его домашним джемом, например из чернослива. Посыпать сверху молотой корицей и накрыть остальным тестом, затем посыпать стреселем. Выпекать обычным способом, только немного дольше.

На 30 штук

свежие дрожжи	15 г
или сухие дрожжи	2 ст. лож.
молоко подогретое	0,15 л
мука	250 г
масло	75 г
сахар	60 г
яйцо	1 шт

Украшение из крошки

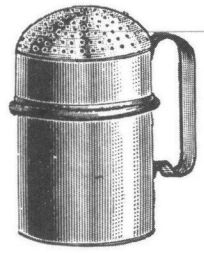
масло топленое	90 г
мука	175 г
молотая корица	1 ч. лож.

Растворить дрожжи в теплом молоке и добавить 1/3 муки. Накрыть и поставить в теплое место подниматься на 30 минут. Смешать 60 г масла и сахара, добавить яйцо и остальную муку. Энергично взбить, затем добавить дрожжевого теста. Смешать все тесто и вымесить руками так, чтобы оно не прилипало к рукам или к бокам миски. Накрыть миску и поставить тесто подниматься на 1 час, пока оно не увеличится в объеме.

Когда тесто поднимется, раскатать его тонким слоем и выложить на смазанный противень. Оставить подниматься на 30 минут. Растопить оставшиеся 15 г масла и смазать им поверхность теста.

Когда тесто поднимется, приготовить стресель (крошку). Пока растопленное масло горячее, вмешать туда сахар, муку и корицу. Разрезать тесто ножом и затем, раскрошив, его добавить панировочных сухарей. Посыпать этой крошкой раскатанное тесто и выпекать при температуре 220°C в течение 35—40 минут. Оставит остывать, затем нарезать на квадратики и подавать.

MARIA FLORIS
BAKERY



ВЕНГЕРСКИЕ КАШТАНОВЫЕ КОЛЕЧКИ

Колечки могут подаваться простыми или украшенными абрикосовой глазурью и тонким слоем глазури глясе, как показано на стр. 70.

На 15 штук

свежие дрожжи	20 г
или сухие дрожжи	1 ст. ложк.
молоко теплое	2 ст. ложк.
мука	275 г
сахар	75 г
масло растопленное	275 г
желток	1 шт
сливки	0,12 л
молоко или взбитый желток	

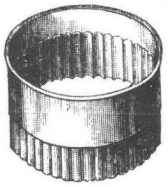
Каштановая начинка

вареные протертые каштаны	500 г
размягченное масло	30 г
сахар	60 г
ром	1 ст. ложк.
сливки	1 ст. ложк.

Смешать дрожжи с теплым молоком, 1 столовой ложкой муки и щепоткой сахара, оставить подняться в теплом месте. Когда дрожжи поднимутся, добавить остальную муку, сахар, масло, желток и столько сливок, сколько необходимо, чтобы сделать тесто достаточно густым. Хорошенько все это смешать до образования однородной массы. Затем выложить на доску и оставить на 30 минут или более.

Пока подходит тесто, приготовить начинку. Добавьте к каштанам масло, сахар, ром и сливки. Все это хорошо смешать. Затем раскатать остальное тесто толщиной со спичку. Разделить на прямоугольники 7,5×4 см. Выложить полную столовую ложку начинки на каждую полоску. Скатать их наподобие сигареты и сделать кольцо. Выложить их на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и оставить подниматься 10 минут. Выпекать при температуре 200°C 16—18 минут до золотисто-коричневого цвета.

MARIA FLORES
BAKERY



МАКОВЫЕ ПОДКОВКИ

Mákos Patkó

Чтобы сделать серпики, показанные на стр. 70, надо раскатать тесто тонким слоем и, используя овальный резак, нарезать маленькие овалы, в которые завернуть начинку так, чтобы получились серпики. Количество продуктов, которое представлено здесь, необходимо для 18 серпиков. Они могут быть покрыты лимонной глазурью (рецепт на стр. 166) и посыпаны молотыми орехами.

На 2 больших или 4 маленьких подковы

свежие дрожжи	20 г
или сухие дрожжи	2 ч. ложк.
сахарная пудра	50 г
подогретое молоко	0,15 л
мука	500 г
масло	250 г
яйца, хорошо взбитые	2 шт
соль	
белок, слегка взбитый	1 шт

Маковая начинка

мак тщательно размолотый	300 г
манная крупа	60 г
молоко	0,45 л
сахар	200 г
кишмиш (не обязательно)	125 г
молотая цедра лимона	1 ч. ложк.

Смешать дрожжи с одной чайной ложкой сахара в четырех столовых ложках молока. Растереть вместе муку и масло и добавить взбитые целиком яйца, сохранив 1 столовую ложку яйца. Добавить дрожжи и оставшийся сахар, щепотку соли и достаточное количество молока, чтобы получилась жесткая масса.

Для начинки смешать мак и манную крупу. Довести молоко до кипения и влить его в маковую смесь. Добавить сахар и кишмиш, если есть. Хорошенько смешать, остудить и вмешать немного цедры.

Разделить тесто на 2 больших или 4 маленьких куска. Раскатать каждый кусок овальной формой около 8 мм толщиной. Оставить на 2,5 см края каждого овала свободными и положить посередине начинку. Затем сделать из каждого овала подковы, соединив тесто внизу. Выложить подковы на смазанный маслом противень и покрыть яйцом, оставить подниматься в теплом месте, по крайней мере, на 1 час.

Когда подковки подойдут, смазать их белком и на 30 минут поставить в прохладное место — это даст поверхности затвердеть. Прежде чем выпекать подковы, проколоть поверхность вилкой. Выпекать при температуре 220°C в течение 10 минут, затем уменьшить температуру до 190°C и выпекать 15—20 минут, до золотисто-корич-

невого цвета. Старайтесь не открывать дверцу духовки во время выпечки.

FRED MACNICOL
HUNGARIAN COOKERY

СПИРАЛЬКИ СТРАСТНОГО ЧЕТВЕРГА

Gründonnerstag-Kringel

На 40 штук

мука	500 г
свежие дрожжи	40 г
или 1 ст. лож. сухих дрожжей, растворенных в 0,25 л теплой воды	
сахар	100 г
желтки, слегка взбитые	2 шт
соль	
лимон, тертая цедра	1 шт
масло, мороженое и нарезанное маленькими кусочками	150 г
марципан *(стр. 166)*, нарезанный тонкими, маленькими кусочками	200 г

Украшение

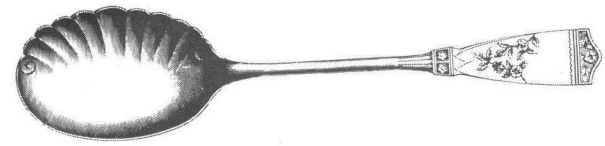
желток, слегка взбитый	2 шт
миндаль, грубо рубленный	100 г
кишмиш	150 г
цукаты лимонные, грубо молотые	100 г
сахар	75 г

Просеять в миску муку, сделать в центре ямку и влить смесь из дрожжей и молока. Смешать немного муку так, чтобы получилось жидкое тесто, по краю теста положить сахар, желтки, щепотку соли и лимонную цедру, накрыть миску и поставить ее в теплое место, пока тесто не удвоится в объеме, на 1 час. Затем вымесить тесто и окружающую его муку вместе, чтобы получилось сухое тесто. Выложить его на посыпанную мукой тарелку и отставить, пока оно не увеличится в объеме вдвое, еще на 1 час.

На посыпанной мукой доске раскатать тесто толщиной в 1 см, положить на него кусочками масла и марципана, сложить вдвое и снова раскатать. Повторить эту операцию один или два раза. В конце раскатать тесто толщиной 8 мм и нарезать на полоски размером 1×3 см. Скрутить полоски спиралью и выложить на посыпанный мукой противень.

Смазать спирали взбитым желтком и посыпать рубленым миндалем, кишмишем, цукатами и сахаром. Выпекать при температуре 180°C в центре печки в течение 30—40 минут, до золотисто-коричневого цвета.

FRITZ BECKER
DAS KOCHBUCH AUS MECKLENBURG, POMMERN UND OSTPREUSSEN



СИРОПНЫЕ ШАРИКИ

Stroopbolussen

Мармеладные и имбирные шарики можно делать одинаково. Надо заменить сироп, корицу и 250 г апельсинового мармелада на 200 г мелко измолотого имбиря и 4 столовых ложки имбирного сиропа.

На 5 сиропных шариков

свежие дрожжи	20 г
или сухие дрожжи	2 ст. лож.
молоко теплое	0,1 л
мука	250 г
соль	1 ч. лож.
мягкий коричневый сахар	15 г
яйцо	1/2 шт
топленое масло	65 г

Сиропная начинка

масло	150 г
золотой сироп	200 г
молотая корица	1 ч. лож.

Размягчить дрожжи в теплом молоке. Просеять муку, соль и сахар в миску и сделать в середине ямку. Положить яйцо, дрожжи, вылить молоко и топленое масло в ямку и смешать вместе, постепенно добавляя муку, и вымесить так, чтобы получилось эластичное тесто. Оставить его подняться в очень теплом и влажном месте, подальше от сквозняков на 35—40 минут. Раскатать тесто толщиной 5 мм на посыпанной мукой доске и нарезать на полоски шириной 2 см.

Смазать тарталетные формочки 10 см в диаметре. Положить на дно каждой формочки полоску теста.

Чтобы сделать сиропную начинку, надо взбить масло, затем вмешать сироп и корицу. Положить немногим более половины этой начинки на тесто, лежащее на дне формочек. Сделать второй слой из оставшейся полоски теста, покрыть начинкой и оставить на 30—45 минут, чтобы тесто еще раз подошло. Поставить формочки в духовку при температуре 230°C и выпекать 20 минут, пока пирожные не потемнеют. Вынуть их из духовки и остудить.

H.H.F. HENDERSON, H. TOORS AND H.M. CALLENBACH
HET NIEUWE KOOKBOEK

ВЫПЕЧКА С ЖИДКИМ ТВОРОГОМ

Topfengolatschen

Если вы используете сухие дрожжи, то сначала надо растворить сахар в теплом молоке и только потом влить в дрожжи.

На 12 штук

мука	250 г
соль	
масло	125 г
свежие дрожжи	30 г
или сухие дрожжи	1 ст. ложк.
сахар	15 г
теплое молоко	0,125 л
желток	1 шт
яйцо, слегка взбитое	1 шт

Начинка из жидкого творога

жидкий творог	250 г
изюм	30 г
сахар	90 г
желток (или 1 яйцо)	2 шт
сливки	4 ст. ложк.
лимон, тертая цедра	1/2 лим.

Чтобы сделать тесто, надо просеять муку и соль вместе и разделить на 2 равные части по 125 г каждая. Нарезать масло в одну часть муки, слегка вымесить, сформировать кирпичик и заморозить.

Смешать дрожжи с сахаром, добавить теплого молока и одну чайную ложку муки и оставить в теплом месте. Просеять оставшуюся муку в теплую миску, сделать в центре ямку и вбить желток. Когда дрожжи начнут слегка пузыриться, вмешать желток в муку, добавить дрожжевую смесь и вымесить до образования однородной массы. Можно добавить немного побольше теплого молока, если желтки большие и много муки. Сделать круг из теста, накрыть полотенцем и оставить подниматься на 15 минут в теплом месте. После этого выложить тесто на посыпанную мукой доску и оставить немного остыть.

Раскатать тесто так, чтобы оно увеличилось в длину в три раза. Положить брикет масла в центр и завернуть тесто. Побить скалкой и затем раскатать до прежнего размера. Снова сложить тесто втрое. Побить скалкой и затем раскатать. Повторить это еще раз, затем положить тесто в холодное место на полчаса.

Чтобы приготовить начинку, надо вымыть и высушить изюм. Взбить жидкий творог с сахаром и желтками (или яйцом). Вмешать достаточно сливок, чтобы получилась плотная, кремовая консистенция. Добавить изюм и цедру.

Раскатать тесто толщиной 3 мм. Нарезать на квадратики и положить чайную ложку жидкого творога в середину каждого квадратика. Сложить четыре уголка в середине так, чтобы начинка была полностью закрыта. Положить сверху маленький кружок теста (используйте обрезки). Положить изделия на смазанный маслом противень и оставить подниматься в теплом месте. Когда тесто подойдет, смазать изделия взбитым яйцом и выпекать при температуре 200°C до золотисто-коричневого цвета, примерно 30 минут. Посыпать сахаром перед подачей на стол.

GRETEL BEER
AUSTRIAN COOKING

ЛЕГКИЕ КОФЕЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Ensaimadas

На 20 пирожных

мука	500 г
свежие дрожжи	10 г
или сухие дрожжи	1 ч. ложк.
теплая вода	0,15 л
яйца	2 шт
соль	1 ч. ложк.
сахар	75 г
оливковое масло	2 ст. ложк.
свиной жир топленый и охлажденный	50 г
сахар	

Смешать вместе 100 г муки, дрожжи и 3 соловых ложки теплой воды. Оставить закваску подходить.

Выложить остальную муку на доску и сделать ямку в центре. Положить яйца, соль, сахар и долить оставшуюся воду в ямку; смешать все вместе так, чтобы не вмешивать муку. Добавить закваску и понемногу мешать муку по кругу, постепенно добавляя муку, если необходимо, чтобы получилось жесткое тесто. Вмешать растительное масло.

Разделить тесто на кусочки по 40 г. Выложить их промасленную мраморную плитку и раскатывать смазанной маслом скалкой, пока они не станут очень тонкими. Смазать растопленным жиром каждый кусочек теста, сложить и раскатать снова. Скатать тесто в цилиндры и свернуть каждый цилиндр спиралеобразно. Выложить изделия на противень на расстоянии друг от друга, накрыть и оставить подниматься в теплом месте на 12 часов, пока они не увеличатся в объеме.

Побрызгать изделия водой и выпекать при температуре 200°C в течение 10—15 минут, до золотисто-коричневого цвета. Посыпать пирожные сахарной пудрой.

MARIA MESTAYER DE ECHAGÜE (MARQUESA DE PARABERE)
CONFITERIIA Y REPOSTERIIA

ВАРЕНЫЕ И ЖАРЕНЫЕ ПИРОЖКИ

Сливовые вареники

Поданные со сметаной вареники представляют собой очень приятное и необычное блюдо к завтраку в воскресенье. Вместо слив можно использовать абрикосы, вишни или персики. В Венгрии половину муки заменяют 300 г мятого картофеля.

На 16 штук

синие сливы без косточек, обрызганные лимонной кислотой	16 шт
мука	350 г
соль	1 ч. ложк.
яйца, слегка взбитые	2 шт
масло, размягченное при комнатной температуре	60 г
молоко	0,125 л
сахар	60 г
молотая корица	1 ч. ложк.
тертый мускатный орех	1/8 ч. ложк.

Украшение

мелко рубленные грецкие орехи	40 г
или сухие панировочные сухари, жаренные несколько мин. в 60 г масла	60 г

Просеять муку и соль в миску среднего размера. Взбить яйца с размягченным маслом, пока они как следует не смешаются. Затем вмешать муку, добавить совсем немного молока, чтобы получилось жесткое тесто. Выложить тесто на посыпанную мукой доску и вымешивать в течение 10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Скатать шарик, накрыть его и оставить на 30 минут.

Соединить сахар, корицу и мускатный орех в маленькой миске. Разделить тесто пополам и раскатать каждую половинку толщиной 3 мм. Резаком диаметром 7,5 см нарезать 16 кружочков из каждого куска теста. Положить по одной сливе в центр 16 кружков. Посыпать корицей и сахаром и накрыть другим кружком теста. Скрепить края по кругу вилкой. Довести до кипения 7 л соленой воды и бросить туда 8—10 вареников. Кипятить 12 минут.

Вынуть вареники и выложить их в хорошо промазанное маслом блюдо. Сварить остальные вареники.

Посыпать вареники орехами или сухарями и оставшимся коричным сахаром. Подавать вареники к столу теплыми.

MARIA POLUSHKIN
THE DUMPLING COOKBOOK

ТВОРОЖНО-СЛИВОЧНЫЕ ВАРЕНИКИ

Zwetchen-Quark-Knödel

Техника изготовления фруктовых вареников показана на стр. 80.

На 16 штук

синие сливы без косточек	16 шт
творог протертый	250 г
яйца, белки, круто взбитые	2 шт
масло	90 г
мука	250 г
соль	
кусочки сахара	16 шт
сахарная пудра	2 ст. ложк.
молотая корица	1 ст. ложк.

Смешать творог, желтки, 30 г масла, муку и щепотку соли. Вмешать белки. Оставить тесто на 1 час. Раскатать довольно тонким слоем на посыпанной мукой доске, нарезать стаканом на кружочки, положить сливу в каждый кружок и кусочек сахара внутрь каждой сливы. Завернуть так, чтобы получился маленький вареник. Варить в кипящей подсоленной воде на маленьком огне, пока вареники не начнут подниматься на поверхность. Просушить их.

Подогреть остальное масло в маленькой кастрюле на маленьком огне. Смешать сахарную пудру и корицу вместе. Когда все вареники сварены, полить их темным маслом и посыпать коричным сахаром.

LILO AUREDEN
WASMANNERN SO GUT SCHMECKT

БОГЕМСКИЕ СЛИВОВЫЕ ВАРЕНИКИ

Zwetachgenknödl

Сливовые вареники, так же как и абрикосовые *(Marillenknödl)*, вишневые *(Kirschknödl)* и сливово-джемовые вареники *(Powidknödl)* являются традиционным богемским блюдом и делаются из картофельного теста, хотя иногда используется и дрожжевое. В Вене делаются особенно вкусные фруктовые вареники из теста шу или творожного теста. Абрикос с кусочком сахара, 3—4 глазированных вишни или 1 чайная ложка очень плотного сливового пюре может заменит сливу в каждом варенике.

О картофельном тесте необходимо знать две вещи: 1 — его нельзя оставлять надолго, иначе оно размякнет; 2 — картофельные вареники надо готовить в открытой кастрюле.

На 20 штук

синие сливы без косточек	500—750 г
яйцо	1 шт
желток	1 шт
соль	
манная крупа	2 ст. лож.
картофель, приготовленный за день и протертый	500 г
мука	250 г
кусочки сахара	20 шт
масло	100 г
панировочные сухари	3 ст. лож.
сахарная пудра, смешанная с 2 ст. лож. молотой корицы	30 г

Добавить яйцо, желток, щепотку соли и манной крупы к картофелю. Хорошо размешать и добавить достаточно муки, чтобы получилось жесткое тесто. Сформировать цилиндр 7,5 см толщиной и нарезать ломтики в 1 см, примять ломтики, чтобы получились лепешки. Положить кусочки сахара вместо косточки в центр каждой сливы. Положить сливы посередине каждого кружочка и завернуть тесто так, чтобы полностью закрыть сливу. Раскатать вареники в руках таким образом, чтобы придать им круглую форму.

Осторожно положить вареники в открытую кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить их 8 минут, пока они не поднимутся на поверхность. Вынуть вареники из кастрюли и высушить.

Растопить масло в маленькой кастрюле на низком огне, пока оно не потемнеет. Опустить готовые вареники в масло, затем обкатать их в панировочных сухарях, посыпать корицей и сахаром. Подавать к столу сразу.

GRETE WILLINSKY
KULINARISCHE WELTREISE

ВИШНЕВЫЕ ВАРЕНИКИ

Джем из черной смородины, черника или хорошо просушенный домашний сыр, завернутые в очень жесткое тесто с яйцом и сахаром, также могут быть использованы как начинка для вареников.

На 20 штук

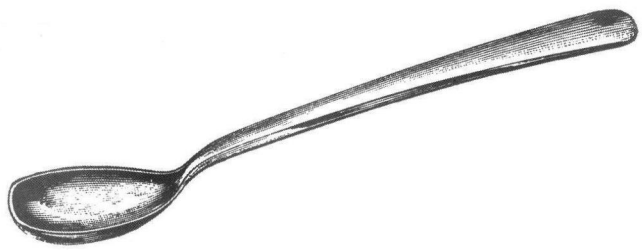
вишни морелло без косточек	500 г
сахар	125 г
мука просеянная	250 г
яйцо	1 шт
соль	

Смешать вишни с сахаром и оставить их пропитываться на 1—2 часа. В просеянную муку добавить яйцо и щепотку соли, постепенно добавить 1—2 столовых ложки воды, чтобы получилось жесткое тесто. Вымесить тесто на посыпанной мукой доске и нарезать маленькими кружочками 6 см в диаметре.

На каждый кружок теста положить 1—2 вишни, удалив сок и сахар. Соединить края кружков как можно более прочно вокруг ягод и опустить вареники в кастрюлю с кипящей водой. Когда они всплывут на поверхность, вынуть их шумовкой.

Сделать из сока и сахара сироп, добавив немного воды, и кипятить 5 минут. Подавать сироп горячим с варениками.

SOFKA SKIPWITH
EAT RUSSIAN



ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Túrós Gombós

На 20 штук

прессованный или простой творог	500 г
яйца взбитые	3 шт
масло	45 г
манная крупа	100 г
мука	2 ст. лож.
соль	
сметана	0,125 л
ванильный сахар	75 г

Покрытие

масло	90 г
панировочные сухари	60 г

Протереть творог через сито. Смешать его хорошенько с яйцами и маслом. Добавить манной крупы, муки, щепотку соли. Оставить смесь на 2 часа.

Налить 3 литра воды в четырехлитровую кастрюлю и добавить 1 столовую ложку соли. Довести до кипения. Налить в тарелку холодной воды, намочить руки. Взять столовую ложку творожной смеси и скатать ее в шарик. Сделать круглый вареник. Испробовать его, бросив в кипящую воду, и варить 5 минут. Затем разрезать пополам чтобы увидеть середину. Согласно результатам отрегулировать время приготовления.

Сделать из остальной смеси вареники, опуская руки в холодную воду, прежде чем делать каждый вареник. Когда все вареники готовы, побрызгать их холодной водой.

Растопить масло на сковородке. Добавить сухарей и обжарить их на маленьком огне до золотисто-коричневого цвета. Обкатать в сухарях вареники и выложить их на сервировочное блюдо. Сверху полить сметаной и посыпать ванилью, так, чтобы вареники смотрелись как бы покрытые снегом.

GEORGE LAND
THE CUISINE OF HUNGARY

МАЛЕНЬКИЕ ИНДОНЕЗИЙСКИЕ РИСОВЫЕ ПИРОЖКИ

Ondé-Ondé

Техника приготовления свежего кокоса показана на стр. 12. Клейкая рисовая мука — это восточный деликатес. В Индонезии ондé-ондé всегда имеет цвет свежей зелени, потому что делается с душистым листком под названием «даун пандан». Если недоступна пищевая краска зеленого цвета, автор предлагает использовать кокосовый порошок или простой шоколад.

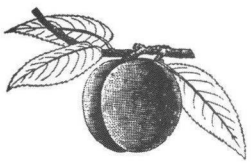
На 45 штук

клейкая рисовая мука	250 г
кокосовая пудра	2 ст. лож.
соль	
вода	0,25 л
сахар из Демерары	90 г
тертый кокос	1/2 шт.

Просеять рисовую муку, кокос, щепотку соли, добавить воды, смешать и затем вымешивать тесто, пока оно не станет гладким и мягким. Сделать небольшие холмики из теста, примять и наполнить их 1/3 чайной ложки сахаром Демерары. Свернуть кусочки в шарики с сахаром внутри.

Наполовину наполнить большую кастрюлю водой, добавить щепотку соли. Довести до кипения и бросить туда ондé-ондé по одному, пока 10—12 не окажутся в кастрюле. Кипятить их 10—15 мин., пока не всплывут на поверхность. Осторожно вынуть и осушить в дуршлаге. Когда пирожные готовы, смешать 3/4 чайной ложки соли с кокосом и прокатать в этом онде-онде, пока все они не покроются кокосовой крошкой. Подать на сервировочном блюде, посыпав оставшимся кокосом. Подавать к столу теплыми или холодными.

SRI OWEN
INDONESIAN FOOD AND COOKERY



ЧУДО

Merveilles

На 40 штук

мука	500 г
разрыхлитель теста	15 г
сахарная пудра	300 г
соль	
яйца	5 шт.
ром	4 ст. лож.
или апельсиновой воды	1 ч. лож.
жир (растительное масло, топленый жир или масло)	100 г
масло для глубокой жарки	

Просеять в большую миску муку и сверху посыпать разрыхлитель. Добавить 200 г сахара и щепотку соли. Смешать деревянной лопаткой и сделать в центре ямку. Добавить ром или апельсиновую воду и жир. Тщательно смешать все компоненты. Вбить в ямку яйца. Смешивать все сначала лопаткой, затем руками, пока тесто не станет гладким. Накрыть чистым полотенцем и оставить на время. Постелить большое полотенце на стол и посыпать его мукой. Выложить на него тесто и раскатать слоем 5 мм толщиной. Нарезать тесто вдоль полосками, используя кондитерское колесо. Затем нарезать по диагонали ромбиками.

Подогреть масло в глубокой кастрюле, когда оно будет очень горячим, бросить в масло 4—5 ромбиков. Поджаривать до золотисто-коричневого цвета, поворачивая так, чтобы ромбики обжаривались с двух сторон. Изделия темнеют очень быстро (меньше чем за 2 минуты поджаривается каждая сторона). Вынуть пирожки шумовкой и выложить их на полотенце или бумагу, чтобы они обсохли. Полностью приготовленные пирожки посыпать большим количеством сахарной пудры.

HENRI PHILIPPON,
CUISINE DU QUERCY ET PERIGORD

МЕССЕЛМЕН

На 16 штук

мелкая манная крупа	500 г
соль	1 ч. лож.
вода	
масло для глубокой жарки	
горячий мед	200 г

Смешать крупу, соль и 0,3 л воды до образования жесткого теста. Вымешивать тесто, добавляя туда немного воды, пока тесто не станет более гибким и эластичным.

Смазать растительным маслом руки и доску и скатать шарики из теста 5 см в диаметре. Выложить шарики на доске и оставить на 10 минут.

Взять один шарик и примять его. Раскатать его, чтобы получился тонкий четырехугольник. Добавить в него муки. Опустить его глубоко в горячее масло. Когда изделие станет золотистым с двух сторон, подсушить его и полить горячим медом. То же самое сделать и с другими шариками.

Месселмены едят горячими, сразу лосле они приготовления.

IRÈNE AND LUCIENNE KARSENTY
CUISINE PIED-NOIR

СЛАДКИЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПУРИ

Patata Ruri

Сладкий картофель можно купить в овощной лавке. Его чистят и варят так же, как и простой картофель.

На 20 штук

размятый вареный сладкий картофель	250 г
масло	30 г
разрыхлитель теста	1 ч. лож.
соль	1/4 ч. лож.
сахар	60 г
мука	100 г
растительное масло для глубокой жарки	

Тщательно отделить жидкость от мятого сладкого картофеля, иначе тесто будет липким. Добавить масло, разрыхлитель, соль и сахар. Слегка смешать и добавить достаточно муки, чтобы получилось жесткое и гибкое тесто. Раскатать тесто толщиной 5 мм, нарезать его бисквитным резаком на желаемые формы и жарить их в горячем масле. Хорошенько просушить.

ZULEIKHA MAYAT
INDIA DELIGHTS

ЧАЙНЫЕ КОРОНКИ

Couronnes pour le Thé

На 30 штук

анис	1 ч. лож.
горячая вода	4 ст. лож.
свежие дрожжи	20 г
или сухие дрожжи	2 ч. лож.
сахарная пудра	250 г
яйца, желтки отделены от белков, белки жестко взбиты	4 шт.
оливковое масло	4 ст. лож.
мука	400 г
масло для глубокой жарки	
гранулированный сахар	100 г

Влить анис в горячую воду. Остудить, затем растворить в этой воде дрожжи.

Добавить сахарной пудры и взбитый белок. Затем, постепенно взбивая, добавить желтки по одному. Влить оливковое масло, добавить муку и дрожжи. Оставить тесто на 1 час, чтобы оно застыло.

Обмакнуть руки в муку и сделать из теста маленькие колечки. Положить их на поднос и оставить еще на 1 час. Затем прожарить колечки в горячем масле по несколько штук 10 минут, до золотисто-коричневого цвета. Пока колечки горячие, обмакните их в сахар.

IRÈNE AND LUCIENE KARSENTY
CUISINE PIED-NOIR

МАЛЮТКИ

Klejner

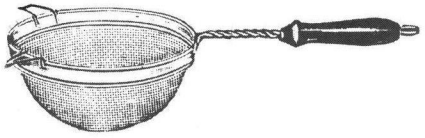
На 16 штук

желтки	4 шт
сахарный песок	90 г
масло растопленное	60 г
двойные сливки	2 ст. лож.
бренди	2 ст. лож.
мука	250 г
жир или растительное мало для глубокой жарки	

Смешать желтки с сахаром и растопленным маслом, добавить сливки, бренди, лимонную цедру и вмешать в муку. Вымесить тесто до образования жесткой и эластичной массы. Раскатать тесто тонким слоем и нарезать на полоски 2,5 см шириной, затем на полоски 15 см длиной. Сделать разрезы

в середине каждой полоски и продеть один конец полоски сквозь разрез, чтобы получилась петля. Довести жир или масло до кипения в глубокой кастрюле и прожарить изделия до золотистого цвета. Вынуть пирожные из кастрюли ложкой, выложить на бумагу и остудить.

GRETE GRUMME
DANISH FOOD



СЛАДКИЕ ПАЛОЧКИ

Strufele

На 50 штук

мука	1 кг
сахар	300 г
яйца	4 шт.
ванильный сахар	2 ст лож.
соль	
теплая вода	0,25 л
оливковое масло для глубокой жарки	
мед или сахар (не обязательно)	

Просеять муку в миску и сделать в середине ямку. Положить сахар, яйца ваниль и щепотку соли в ямку и смешать компоненты. Постепенно добавлять достаточное количество теплой воды, чтобы получилась однородная масса. Отрывая кусочки теста, раскатать их в цилиндрики длиной в палец.

Прожарить цилиндрики 5—6 минут в большом количестве очень горячего оливкового масла, просушить их и выложить на противень. Выпекать полоски при температуре 150°C, пока они не станут сухими, примерно 20 минут. Когда палочки будут готовы, пропитать их медом или посыпать сахаром.

OTTAVIO CAVALCANTI
IL LIBRO D'ORO DELLA CUCINA E DEI VINI
DI CALABRIA E BASILICATA

ПИРОЖНЫЕ В СИРОПЕ

Narenjak

На 20 штук

масло	75 г
вода	0,175 л
мука	125 г
яйца	5 шт.
масло для глубокой жарки	

Сироп

сахар	250 г
вода	2 ст. лож.

Растопить в кастрюле масло, добавить воды и довести до кипения. Добавить сразу муки и смешивать, используя венчик, до получения плотной массы.

Оставить остыть. Добавить по одному яйцу, хорошенько взбивая после каждого добавления. Подогреть масло в глубокой кастрюле до 190°C. Выложить тесто в кондитерский мешок с большой простой насадкой. Выкладывать полоски теста длиной с палец в горячее масло. Жарить до золотистого цвета примерно 30 секунд. Вынуть пирожные и выложить на бумаге.

Растворить сахар в воде на среднем огне. Довести до кипения и готовить до золотистого цвета. Когда изделия готовы, окунать их в горячий сироп, пока они целиком не покроются сиропом.

NESTA RAMAZANI
PERSIAN COOKING

МЕДОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ С АНИСОМ

Cicirata o Cicirhiata

На 50 штук

мед теплый	750 г
мука	1 кг
желтки	12 шт.
оливковое масло	6 ст. лож.
анисовый ликер	3 ст. лож.
сахар	4 ст. лож.
белки жестко взбитые	6 шт.
масло для глубокой жарки	
миндаль обжаренный и молотый	175 г
засахаренные фрукты молотые	125 г

Просеять муку и сделать в середине ямку. Положить желтки, оливковое масло, ликер и сахар в ямку и постепенно вмешать в муку. Когда все компоненты смешались, добавить белки и вымешивать до образования теста. Разделить тесто на маленькие шарики и раскатать в руках до размера маленьких палочек. Затем разделить их на кусочки в 1 см. Жарить их в очень горячем масле до золотистого цвета, затем просушить на бумаге, прежде чем пропитать горячим медом. Смешать с миндалем и фруктами и сдавить всю массу руками в кусочек, толщиной в 1 см. Когда он остынет, нарезать этот кусок на ломтики.

OTTAVIO CAVALCANTI
IL LIBRO D'ORO DELLA CUCINA E DEI VINI
DI CALABRIA E BASILICATA

КОЛУМБИЙСКИЕ ОЛАДЬИ

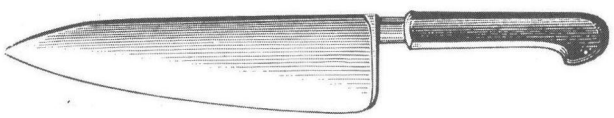
Bigne di Colombina

на 30 штук

масло	100 г
вода	0,2 л
сахарная пудра	30 г
соль	
мука	200 г
яйца	6 шт.
масло для глубокой жарки	

Положить масло в глубокую кастрюлю, добавить воды, 20 г сахара и щепотку соли. Подогреть и, когда уже почти закипит, снять с огня и добавить всю муку, энергично вымесить. Уменьшить огонь и готовить тесто на среднем огне, постоянно помешивая, до образования жидкой однородной массы. Когда тесто будет отставать от стенок кастрюли, снять кастрюлю с огня и остудить. Теперь добавить яиц, по одному, хорошенько их вымесить. Оставить тесто на 1,5 часа. Разогреть растительное масло до 190°С и прожаривать по несколько столовых ложек теста за один раз, пока они не поднимутся и не потемнеют. Просушить оладьи на бумаге и подавать горячими, покрыв оставшимся сахаром.

LEDNE BOSI (EDITOR)
DOLCI PER UN ANNO



ОЛАДЬИ ШУ

Churros

На 70 штук

молоко	1 л
соль	40 г
мука просеянная	800 г
яйца	4 шт.
растительное масло для глубокой жарки	
сахар	

Молоко с солью довести до кипения, добавить муки и взбивать деревянной ложкой. Когда смесь будет отставать от стенок кастрюли, снять с огня. Добавить яиц и хорошенько вымесить. Выложить тесто в кондитерский мешок с насадкой-«звездочкой» в 1 см.

Подогреть растительное масло до 190 °С. Выложить кусочки 7,5 см длиной в масло. Жарить, пока тесто не станет хрустящим и золотистым. Вынуть оладьи из кастрюли, высушить и посыпать сахаром. Подавать оладьи сразу же, так как их лучше есть горячими.

ANA MARIA CALERA
COCINA CASTELLANA

СИЦИЛИЙСКИЕ ПИРОЖКИ С РИКОТТОЙ

Cannoli

Как готовить канноли, смотрите на стр. 88. Какао и кофе можно не использовать. Рецепт для изготовления кондитерского крема смотрите на стр. 166. Шоколад для кондитерского крема можно заменить 125 г ванильного порошка.

Традиционно для канноли в качестве начинки используют сладкую рикотту, которая указана здесь, но можно заменить ее кондитерским кремом с добавлением шоколада. В некоторых сицилийских ресторанах и домах канноли наполняют двумя начинками, так что одна половина каждого канноли начинена шоколадом и ванильной рикоттой, а другая — какао.

На 12 штук

мука	150 г
сахар	10 г
какао-порошок и мелко измолотый кофе	1/2 стол. лож. кажд.
соль	
свиной жир	10 г
марсала	1 ст. лож.
бренди	1 ст. лож.
белок, слегка взбитый	1 шт.
растительное масло или свиной жир для глубокой жарки	

Рикотта для начинки

свежая рикотта просеянная	250 г
сахарный песок	175 г
засахаренный фрукты, мелко измолотые	20 г
горький шоколад, мелко молотый	20 г
глазированные вишни	12 шт.
кусочки цукатов	12 шт.
фисташки рубленые	30 г

Просеять муку в миску, добавить сахар, какао, кофе и щепотку соли. Растереть свиной жир. Добавить марсалы или бренди и смешать все компоненты вместе, чтобы получилось плотное тесто, собрать его в шар, завернуть в полотенце и оставить на 2 часа.

Раскатать тесто тонким слоем и нарезать 12 кругов или овалов приблизительно 10 см шириной, используя бисквитный резак или стакан. Обернуть каждый кусочек теста вокруг промасленного тюбика и смазать края теста белком так, чтобы они прилипали друг к другу.

Жарить канноли в большом количестве очень горячего масла до золотистого цвета. Высушить их на бумаге, остудить настолько, чтобы их можно было взять в руки. Снять канноли с тюбиков и оставить остыть окончательно.

Для начинки смешать риккотту с 125 г сахара, засахаренными фруктами и шоколадом. Металлической лопаточкой или кондитерским мешочком начинить трубочки рикоттой. Украсить один конец трубочки вишней, а другой апельсиновым цукатом. Посыпать оба конца фисташками для цветового контраста. Посыпать канноли оставшимся сахаром.

PINO CORRENTI
IL LIBRO D'ORO DELLA CUCINA A DEI VINI DI SICILIA

ИЗДЕЛИЕ С ФИНИКАМИ

Makroutes

Как готовятся макруты с другим способом сбора изделия, смотрите на стр. 88.

На 32 штуки

манная крупа	1 кг
растительное масло подогретое	0,15 л
теплая вода	0,15 л
масло для глубокой жарки	
теплый мед	500 г

Начинка из фиников

очищенные финики без косточек размятые	1 кг
апельсин, кожа тонко срезана и мелко нарублена	1 шт.

Положить манку в миску. Добавить понемногу горячего масла и смешать вилкой, пока масло вовсе не впитается. Добавить достаточно воды, чтобы получилось жесткое тесто. Выложить тесто на стол и раскатать толщиной 1 см, нарезать на полоски 8 см шириной. Смешать вместе финики и апельсиновую цедру. Покрыть половинку каждой полоски этой смесью, завернуть в другую половину и крепко скрепить края. Нарезать каждую запечатанную полоску на кусочки, наискось, прожарить в горячем масле, высушить и погрузить ненадолго в теплый мед. Вынуть из меда и подавать горячими или холодными.

LEON ISNARD
LA GASTRONOMIE AFRICAINE

ЖАРЕНЫЕ ФРУКТОВЫЕ ПИРОЖКИ

Этот рецепт пришел из Северной Каролины. Школьники берут эти пирожки в школу на завтрак.

На 12 штук

мука	275 г
соль	1/2 чайн. лож.
масло	175 г
или свиной жир 125 г и масло 50 г	
сладкая вода	0,1 л
растительное масло или свиной жир для глубокой жарки	

Начинка из сухофруктов

сухофрукты (яблоки, персики, абрикосы или смесь)	250 г
вода	0,5 л
сахар	125 г

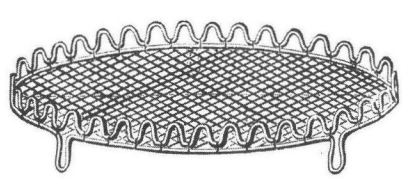
Чтобы приготовить начинку, надо прокипятить фрукты в тяжелой кастрюле на маленьком огне 20 минут. Добавить сахар и продолжать готовить еще 10—15 минут. Размять фрукты (но не до состояния пюре) до плотной консистенции. Если фрукты все еще жидкие, снова варить, постоянно помешивая, 5—6 минут. Остудить.

Чтобы приготовить тесто, надо просеять муку и соль в миску. Двумя ножами раскрошить масло, или масло и жир, так, чтобы при этом размер крошки был с горох. Влить сразу всю воду. Вилкой смешать все, чтобы можно было сделать жидкий шар. Положить тесто в холодильник на 1 час. Затем выложить тесто на восковую бумагу, накрыть сверху такой же бумагой. Сделать из теста круг. Скалкой раскатать тесто тонким слоем 3 мм, нарезать на кружочки 10—11 см в диаметре. Положить по 1 столовой ложке начинки в центр каждого кружочка. Смочить края водой и завернуть так, чтобы закрыть начинку, сделать полукруг, скрепить края вилкой.

Подогреть жир или масло до температуры 190°C. Прожарить несколько пирожков за раз (не дотрагиваясь до них) 3—4 минуты. Перевернуть и жарить на другой стороне еще 3—4 минуты до золотистого цвета.

Высушить пирожки на бумаге и подавать горячими или холодными.

NIKA HAZELTON
AMERICAN HOME COOKING



ПИРОЖКИ С ГРУШАМИ

Rezules aux Poires

Автор предполагает, что вместо глубокой жарки можно выпекать эти пирожки в духовке при температуре 200°С в течение 15 минут.

В Савойе традиционно эти пирожки едят зимой от Рождества до середины великого поста.

На 16 штук

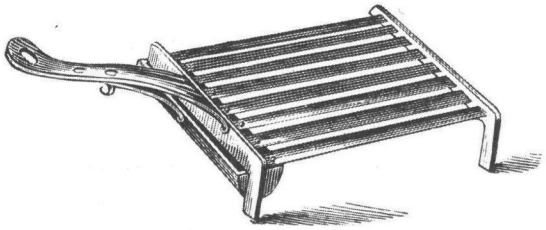
2 кг груш без кожуры, разделенные на четыре части	2 кг
гранулированный сахар	400 г
вода	0,35 л
веточки корицы	2 шт.
грубое слоеное тесто *(стр.163)*	400 г
растительное масло для глубокой жарки	
сахарная пудра (необязательно)	

Положить груши в кастрюлю с сахаром, водой и корицей. Варить, накрыв, на медленном огне 1,5 — 2 часа, затем открыть кастрюлю и поставить остывать.

Раскатать тесто тонким слоем 5 мм и нарезать кружочки размером с блюдце. Положить чайную ложку груши на половинку каждого кружочка, завернуть другую половинку, соединить края, прижав их вилкой, смазать небольшим количеством воды.

Глубоко прожарить пирожки в очень горячем масле 6—8 минут до коричневого цвета. По желанию вы можете посыпать пирожки небольшим количеством сахарной пудры.

CHARLOTTE VANEL
LA BONNE CUISINE DES MONTAGNES SAVOIE-DAUPHINE



ПИРОЖНЫЕ С МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

Chotab

На 20 штук

желтки	2 шт.
масло	125 г
йогурт	0,125 л
мука	175 г
растительное масло для глубокой жарки	0,5 л
сахарная пудра	150 г

Миндальная начинка

тертый миндаль	50 г
сахарная пудра	40 г
тертый кардамон	1 ч. лож.

Взбить желтки, масло и йогурт до образования кремовой массы. Постепенно вмешать муку и вымесить затем руками. Если тесто прилипает, добавить еще муки. Положить тесто в пластиковый мешок и держать при комнатной температуре в течение 2—3 часов. Смешать вместе компоненты для начинки.

Выложить тесто на доску и раскатать толщиной в 5 мм. Нарезать кружочки резаком. Положить немного начинки в центр кружочка. Соединить края, скрепить их вместе и скатать руками пирожок в форме яйца.

Подогреть растительное масло до 180°С в глубокой кастрюле. Кинуть туда пирожки и глубоко прожарить их в течение 3—5 минут до золотисто-коричневого цвета. Высушить пирожки на бумаге. Пока они еще теплые, прокатать их в сахарном песке. Когда пирожки остынут, еще раз прокатать их в сахаре.

NESTA RAMAZANI
PERSIAN COOKING

ЖАРЕНЫЕ ВАРЕНИКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Samsa

На 72 штуки

орехи грецкие, размолотые в процессоре	175 г
масло размягченное	30 г
гранулированный сахар	1,5 ст. лож.
растительное масло для глубокой жарки	
сахарная пудра	

Тесто

мука	175 г
теплая вода	0,25 л
соль	1/2 ч. лож.
масло размягченное	60 г

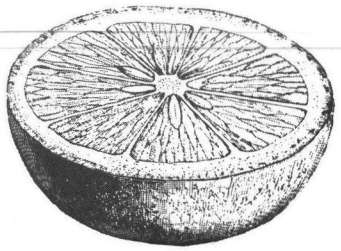
Чтобы приготовить тесто, надо смешать муку, воду, соль и 30 г масла в миске среднего размера. Взбить деревянной ложкой до образования жесткой массы. Собрать тесто в шар, накрыть и оставить на 30 минут. Для начинки необходимо смешать грецкие орехи, масло и сахар в другой миске.

Раскатать тесто в прямоугольник 40×45 см и смазать его оставшимся маслом. Сложить прямоугольник вчетверо и

раскатать как можно более тонким слоем, разрезать на квадратики 5×5 см.

Положить по чайной ложке начинки в центр каждого квадратика и сложить его углы посередине, соединить края. По необходимости смочить пальцы водой. Подогреть масло до 190°С. Бросать пирожки по шесть штук в горячее масло и жарить по 3 минуты до золотисто-коричневого цвета. Вынуть пирожки ложкой и высушить на бумаге. Приготовленные полностью изделия посыпать сахарной пудрой и подавать на стол.

MARIA POLUSHKIN
THE DUMPLING COOKBOOK



МАДРИДСКИЕ ТОРТИКИ

Bartolillos de Madrid

На 32 штуки

мука	500 г
сахар гранулированный	100 г
масло, нарезанное кусочками	100 г
разрыхлитель теста	20 г
молоко холодное	0, 25 л
крем кондитерский *(стр. 163)*	250 г
растительное масло для глубокой жарки	
сахарная пудра	

Смешать муку, сахар, масло и разрыхлитель теста, смешать руками, пока смесь не станет крошкообразной. Добавить 2 столовых ложки молока, вымесить тесто. Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности в прямоугольник 20 см шириной. Кисточкой смазать половину прямоугольника молоком. Наполнить кондитерский мешок кондитерским кремом и выдавить кусочки крема на смазанную поверхность теста, оставив между кусочками крема промежутки. Накрыть все это несмазанной частью теста, так, чтобы концы теста встретились. Нарезать тесто на маленькие квадратики ножом или булочным резаком, чтобы крем находился в центре каждого квадратика. Оставить на 15 минут, затем подогреть масло в большой кастрюле и жарить квадратики до золотистого цвета. Посыпать сахарной пудрой.

ANA MARIA CALERA
COCINA CASTELLANA

МАРОККАНСКИЕ ЧАЙНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Braewats

Бреватс можно сделать также с бланшированным миндалем, но не поджаренным

На 8 штук

миндаль бланшированный поджаренный	125 г
сахар	125 г
слоеное тесто *(стр. 163)*	250 г
оливковое топленое масло	45 г
мед	250 г
масло для глубокой жарки	

Сахар и миндаль растолочь вместе, используя пестик и процессор. Раскатать тесто и нарезать его прямоугольниками 15×10 см. Смазать каждый прямоугольник топленым или оливковым маслом. Нанести на каждый прямоугольник тонкий слой миндальной смеси. Заложить маленький кусочек теста с каждого конца и затем свернуть наподобие шведского рожка.

Прожарить изделия в масле до коричневого цвета. Затем, доведя до кипения мед, опустить каждый рожок в кипящий мед и оставить его пропитаться на 5—10 минут. Подавать холодными к чаю или на десерт.

IRENE F. DAY
KITCHEN IN THE KASHBAN

ТВОРОЖНАЯ СЛОЙКА

Рецепт для творожных слоек относится к XVIIв.

На 24 штуки

творог	250 г
яйца, желтки отделены от белков, желтки хорошо взбиты, белки круто взбиты	2 шт.
розовая вода	2 ст. лож.
мускатный орех, тертый	1/2 ч. лож.
просеянная мука	250 г
масло	60 г

Добавить к творогу желтки и хорошенько смешать, затем вмешать белки. Добавить розовой воды, корицы и мускатного ореха и столько муки, чтобы получилось жесткое тесто, которое не стало бы разваливаться при глубокой жарке. Жарить по столовой ложке теста в сливочном масле, так, чтобы потемнело с обеих сторон.

ALISON REVELL (EDITOR)
A KENTISH COOKERY COLLECTION

ГОЛЛАНДСКИЕ ОВСЯНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Havermoutkoekjes

На 30 штук

обработанный овес	150 г
вода	0,3 л
мука	150 г
соль	
сахар	4 ч. ложк.
взбитые яйца	2—3 шт.
молотая корица	1 ч. ложк.
или тертая лимонная цедра	2 ч. ложк.
масло	150 г

Размочить овес в воде в течение 1 часа. Добавить муки, щепотку соли, сахар, яйца, специи и еще воды, если необходимо, чтобы получилась жесткая масса. Сделать из нее маленькие круглые пирожные 6 см в диаметре. Растопить масло в кастрюле для жарки и жарить пирожные на среднем огне до золотисто-коричневого цвета. Подавать теплыми, посыпанными темным сахаром.

C. J. WANNÉE
KOOKBOES VAN DE AMSTERDAMSE HUISHOUDSCHOOL

ОЛАДЬИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

Frittelle Semola

На 80 штук

манная крупа	300 г
молоко	1,5 л
белки, круто взбитые	4 шт.
лимон, тертая цедра	1 шт.
соль	
мука (не обязательно)	
масло для глубокой жарки	

Довести до кипения, всыпать манную крупу и варить, помешивая, пока она не разварится. Снять с огня и остудить. Добавить желтки, цедру, щепотку соли и хорошо смешать, добавив по необходимости муку, чтобы получилось жесткое тесто.

Подогреть масло в большой кастрюле. Опустить туда по столовой ложке теста и жарить оладьи до золотисто-коричневого цвета с обеих сторон.

FERRUCIO BOTTI (MASTRO PRESCIUTTO)
GASTRONOMIA PARMENSE

МЕКСИКАНСКИЕ ОЛАДЬИ

Buñuelos

Эти пышки, прожаренные, посыпанные корицей и сахаром, хороши в любое время, особенно к завтраку.

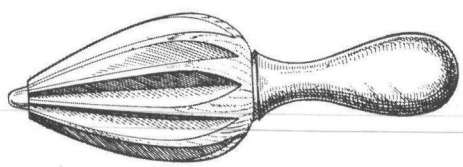
На 48 штук

мука	500 г
сахар гранулированный	1 ст. ложк.
соль	1 ч. ложк.
яйца, слегка взбитые	2 шт.
молоко	0,25 л
масло растопленное	60 г
растительное масло для глубокой жарки	
сахарная пудра	
молотая корица	

В миске среднего размера просеять муку вместе с сахаром, разрыхлителем и солью, добавить яиц, молока и масла. Смешать, чтобы получилось мягкое тесто. Выложить тесто на посыпанную мукой доску и вымешивать, пока тесто не станет эластичным. Разделить тесто на кусочки размером с грецкий орех, накрыть полотенцем и оставить их на 30 минут.

Подогреть растительное масло до 190°С. Примять каждый шарик теста между ладонями и по четыре штуки бросить в масло. Жарить 9—5 минут, пока они не увеличатся в размере и не потемнеют. Вынуть оладьи и просушить на бумаге, посыпать сахарной пудрой и корицей. Можно подавать оладьи к столу.

MARIA POLUSHKIN
THE DUMPLING COOKBOOK



ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ

Beignets de Potiron

В Бонифацио тертую сырую тыкву добавляют в тесто. Вы может также добавить изюм, размоченный в бренди или роме.

На 40 штук

тыква почищенная, нарезанная кубиками	500 г
масло для жарки	
сахарная пудра	

Тесто для оладий

сухие дрожжи или свежие дрожжи	20 г
теплая подсоленная вода	4 ст. лож.
мука	500 г
масло оливковое	2 ст. лож.
яйца	2 шт.

Чтобы сделать тесто, надо растворить дрожжи в теплой воде. Смешать 100 г муки, сформировать эту смесь в шарики и оставить, по крайней мере, на 1 час в теплом месте, пока они не увеличатся в объеме в два раза.

В большой миске смешать вместе оставшуюся муку с оливковым маслом и яйцами. Добавить опару и смешать все вместе до гладкой массы. Оставить тесто еще на час.

Варить тыкву в слегка подсоленной кипящей воде, пока она не размякнет, примерно 15 минут. Отжать тыкву на тряпке, чтобы удалить лишнюю воду, размять вилкой. Смешать это пюре с тестом.

Сделать оладьи при помощи ложки и жарить их в масле, подогретом до 190°C 5 минут, до золотистого цвета. Затем просушить и посыпать сахаром.

MARIE CECCALDI
CUISINE DE CORSE

ЖАРЕНЫЕ РИСОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ

Rijstkoekjes

На 30 штук

рис вареный	600 г
яйца, желтки отделены от белков, белки круто взбиты	2 шт.
сахарная пудра	100 г
мука	100 г
ванильный порошок, семечки вынуты и сохранены, или лимон, тертая цедра	1 шт.
или корица	2 ч. лож.
молоко (не обязательно)	
масло	100 г
или растительное масло	6 ст. лож.
сахар или сахарная пудра	

Взбить желтки с сахаром до образования пенистой массы. Добавить муку, специи и рис. Вмешать туда белки и по необходимости, добавить немного молока, чтобы получилось тесто мягкой, жидкой консистенции.

Подогреть на небольшом огне сливочное или растительное масло в кастрюле для жарки. Опускать туда тесто столовой ложкой, жарить до золотисто-коричневого цвета с обеих сторон. Вынуть пирожные из кастрюлю, посыпать сахарной пудрой и подавать к столу.

C.J. WANNÉE
KOOKBOEK VAN DE AMSTERDAMSE HUISHOUDSCHOOL

ОЛАДЬИ В АНИСОВОМ СИРОПЕ

Viñuelos

Эти оладьи должны быть приготовлены заранее и политы сиропом прямо перед сервировкой, но их, следует оставлять на следующий день.

На 12 штук

литра вода	0,25 л
соль	1/4 ч. лож.
анис	1/4 ч. лож.
свиной жир	45 г
мука просеянная	125 г
яйца	3 шт.
разрыхлитель теста	
масло для глубокой жарки	

Анисовый сироп

вода	0,75 л
сахар темный неочищенный	350 г
анис	1/4 ч. лож.

Соединить компоненты для сиропа в кастрюле. Поставить кастрюлю на средний огонь, пока сахар не растает, и затем быстро довести до кипения. Оставить сироп вариться на 20 минут, пока он не уменьшится в объеме до 0,15 л, оставить остудить.

Воду, соль, анис и жир и двести до кипения. Когда свиной жир окончательно растопился, а смесь кипит, добавить быстро туда же муку. Взбить эту смесь, пока она не начнет отставать от стенок кастрюли. Остудить тесто.

Когда тесто достаточно остынет, чтобы можно было взять его в руки, вымесить его до образования однородной массы. Взбить слегка яйца и осторожно вмешать в смесь. Одно яйцо оставить. Тесто должно хорошо скатываться в шар и не расплываться. По необходимости добавить оставшиеся яйца. Затем в тесто вмешать щепотку разрыхлителя.

Подогреть в кастрюле немного растительного масла, пока оно не задымится. Хорошенько смочив руки, отрывать кусочки теста и скатывать их в шарики по 4 см в диаметре. Пальцами, а не ладонью сплющить шарики в пирожные толщиной 2 см. Сделать в центре большую дырку и опустить в горячее масло. Готовить с обеих сторон до темного цвета.

Вынуть из жира и просушить на бумаге, полить сиропом и сразу же подавать.

DIANA KENNEDY
CUISINES OF MEXICO

ЖАЛЕБИ

Jallebis

На 50 штук

мука просеянная	350 г
йогурт	0,15 л
дрожжи сухие	30 г
вода	0,6 л
сахар	500 г
шафран или куркум	1/8 ч. ложк.
кардамон	6 шт.
гвоздика	6 шт.
масло для глубокой жарки	
сахарный песок	

Всыпать муку в большую миску, добавить йогурт, дрожжи и достаточно воды, чтобы сформировать тесто до консистенции сливок. Накрыть и поставить в теплом месте на 4 часа.

Чтобы приготовить сироп, надо вскипятить сахар в 0,6 л воды со специями в течение 15 минут.

Положить тесто в кондитерский мешок или пластиковый пакет с одним отрезанным уголком, чтобы получилась маленькая дырочка. Выложить смесь в горячее масло в виде спиралек. Готовить 1 минуту, быстро переворачивая, пока жалеби не станут темного цвета. Высушив, опустить в сироп, переворачивая, пока жалеби не станут темного цвета. Высушив, опустить в сироп на 5 минут. Снова просушить и, посыпав сахаром, подавать горячими или холодными.

ANNABEL SHAXSON, PAT DICKSON AND JUNE WALKER
THE MALAWI COOKBOOK

ПОНЧИКИ

Техника изготовления пончиков вручную показана на стр. 84.

На 24 штуки

молоко кипяченое	0,175 л
сахар	75 г
соль	1 ч. ложк.
сухие или свежие дрожжи	30 г
вода теплая	1 ст. ложк.
мука просеянная	500 г
мускатный орех тертый	1 ч. ложк.
топленый жир и охлажденный жир для жарки	75 г

Теплое молоко смешать с сахаром и с солью. Размешать дрожжи в теплой воде, пока они не растворятся. Добавить молочную смесь, половину муки, мускатный орех. Хорошенько взбить. Вмешать свиной жир, затем яйца. Добавить оставшуюся муку в тесто на слегка посыпанной мукой поверхности. Положить тесто в промасленную миску, повернув его один раз, чтобы смазать его поверхность. Оставить в теплом месте, пока тесто не удвоится в объеме.

Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность, раскатать 8 мм толщиной, нарезать резаком кружочки. Обрезки скатать в шар. Оставить его подниматься. Когда шар увеличится вдвое, раскатать и нарезать еще кружочков.

Оставить пончики подниматься, пока они не станут воздушными, на 30—40 минут. Оставить их ненакрытыми, чтобы образовалась корочка. Собрать пончики на широкую лопаточку и спустить в горячее масло. Жарить до золотисто-коричневого цвета, 2 минуты, переворачивая. Затем просушить.

Сахарные пончики. Пока пончики теплые, опустить их в миску с сахаром или в смесь 125 гр сахара и 1/2 чайной ложки корицы. Или, когда они остынут, опустить пончики в мешок с сахарной пудрой.

Глазированные пончики. Смешать 175 г сахарной пудры с достаточным количеством кипящей воды, чтобы получилась тонкая глазурь (ок. 3 ст. ложек). Опустить слегка остывшие пончики в теплую глазурь. Остудить на сетке или на жиронепроницаемой бумаге.

Апельсиновые пончики. Для пончиков: вместе молока использовать 0,125 л апельсинового сока и 4 столовых ложки кипяченой воды. Вместо мускатного ореха использовать 2 стол. ложки измельченной апельсиновой цедры.

NELL B. NICHOLS (EDITOR)
FARM JOURNAL'S COUNTRY COOKBOOK

МАЛЕНЬКИЕ КРЕМОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ ИЗ АНДАЛУЗИИ

Pastellilos de Crema

В Испании хлебное тесто, которое нужно для этого рецепта, приобретают у кондитеров. Однако нужное тесто легко приготовить и в домашних условиях: просеять 250 г цельной муки с щепоткой соли. Смешать 1 чайн. ложку свежих дрожжей или половину чайн. ложки сухих дрожжей с 0,15 л теплой воды. Если вы используете сухие дрожжи, оставить их на 15 минут размокнуть. Вылить дрожжи в муку. Смешать все это в густое липкое тесто. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и тщательно вымесить до образования ровной и эластичной массы. Вымешивать тесто примерно 15 минут.

На 24 штуки

тесто хлебное	250 г
жир свиной	1 ст. ложк.
севильский апельсиновый сок	4 ст. ложк.
масло для глубокой жарки	
сахар с двумя ч. ложк. молотой корицы	2 ч. ложк.

Начинка

мука	2 ст. лож.
молоко	0,25 л
сахар	200 г
яйцо взбитое	1 шт.

Приготовить начинку заранее, чтобы она могла остыть к тому моменту, когда понадобится. Смешать вместе муку, молоко и сахар в тяжелой кастрюле. Затем добавить яйцо и поставить кастрюлю на медленный огонь. Постоянно помешивая, варить, пока все не смешается, затем выложить на тарелку для охлаждения.

Выложить хлебное тесто в миску и добавить свиной жир и апельсиновый сок. Вымесить хорошенько, когда тесто станет очень гладким, раскатать его толщиной с монетку и нарезать на кружочки.

Положить немного начинки на половину кружочков и затем накрыть сверху другими кружочками, скрепив края. Прожарить изделия в очень горячем масле до золотистого цвета. Вынуть пирожные из кастрюли, посыпать сахаром и молотой корицей.

ANA MARIA CALERA
COCINA ANDALUZA

МЕДОВЫЕ ПЫШКИ

Loucoumades

На 30 штук

дрожжи сухие или дрожжи свежие	60 г
теплая вода	0,3 л
мука	250 г
соль	1/2 ч. лож.
оливковое масло для жарки	
корица молотая	

Сироп

мед	300 г
вода	4 жидких унции
лимон, выдавленный сок	1 шт.

Растворить дрожжи в миске теплой воды, добавить 2 столовые ложки муки и оставить в теплом месте на 30 минут. Когда дрожжи подойдут, добавить остальную муку, соль и оставшуюся теплую воду, чтобы получилась плотная масса текучей консистенции. Накрыть таз полотенцем и отставить его на 2—3 часа, пока тесто не запузырится. Тесто готово для жарки.

Подогреть, по крайней мере, 0,6 л оливкового масла в глубокой кастрюле и, когда оно достигнет 190°С, опускать туда по ложке теста. Ложку необходимо опускать в холодную воду, чтобы тесто к ней не прилипало. Готовить пышки до золотистого цвета, 5 минут. Просушить их на жиронепроницаемой бумаге и затем горочкой выложить на тарелке для сервировки.

Довести компоненты сиропа до кипения. Посыпать пышки корицей и полить сиропом. Сразу же подавать.

JOYCE M.STUBBS
THE HOME BOOK OF COOKERY

ПОНЧИКИ ИЗ МЯТОГО КАРТОФЕЛЯ

Альтернативный метод приготовления пончиков колечками показан на стр. 84.

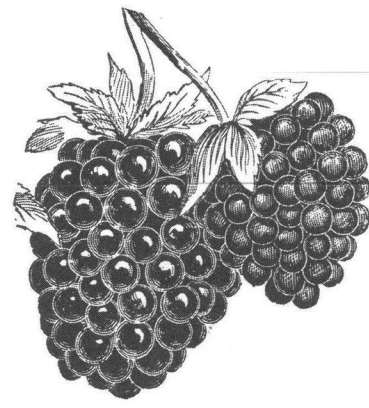
36 штук

картофель горячий мятый	250 г
масло топленое	60 г
сахар	175 г
яйца взбитые	2 шт.
мука просеянная	500 г
разрыхлитель теста	5 ч. лож.
соль	1 ч. лож.
мускатный орех тертый	1 ч. лож.
молоко	4 жидких унции
жир для жарки	
песок сахарный	2 ст. лож.

Растереть вместе масло и сахар, вмешать мятый картофель, затем яйца. Просеять дважды сухие компоненты. Постепенно добавить их к полученной смеси поочередно с молоком. Морозить тесто в течение 2 часов.

Раскатать тесто толщиной 1 см и нарезать резаком. Жарить в масле или горячем жире каждую сторону 1 минуту, до золотисто-коричневого цвета. Одновременно на сковородке должен быть только один слой теста. Просушить изделия на бумаге и посыпать сахарным песком, пока они теплые.

NELL B. NICHOLS (EDITOR)
FARM JOURNAL' COUNTRY COOKBOOK



ПОНЧИКИ ИЗ ЦЕЛЬНОЙ МУКИ

Такие пончики надо есть на следующий день после приготовления. Из надо плотно завернуть и заморозить. Разогревать на противне в духовке при 180°С в течение 15 минут.

На 18 пончиков

мука средняя или цельная	125 г
сахар темный просеянный	60 г
сахар гранулированный	60 г
масло растопленное и охлажденное	45 г
ванильный экстракт	1/2 ч. лож.
мука	150 г
разрыхлитель теста	1 ст. лож.
соль	1/4 ч. лож.
молотая шелуха мускатного ореха	1/4 ч. лож.
отруби необработанные, грубые	15 г
молоко	0,5 л
жир для глубокой жарки	
корица молотая, смешанная со 125 г сахара	2 ч. лож.

Взбить яйца с сахаром до образования воздушной массы. Взбить ваниль и масло. Просеять вместе муку, разрыхлитель тесто, соль и мускатную шелуху. Смешать с отрубями.

Добавить эту мучную смесь к яйцам и сахару, поочередно с молоком. Смешать до образования мягкого теста, добавляя молока, сколько необходимо. Смешивать, пока тесто не станет гладким и липким. Долго не вымешивать тесто, иначе пончики будут жесткими. Сделать из теста прямоугольник, завернуть его в посыпанный мукой пластиковый пакет и морозить, по крайней мере, 1 час.

На среднем огне в глубокой сковородке или кастрюле разогреть масло слоем 7,5 см. Раскатать тесто толщиной 1 см. Нарезать круги резаком диаметром 6 см и в центре их вырезать дырку чашкой или маленьким стаканчиком. Продолжать резать и раскатывать, пока все тесто не будет использовано.

Когда масло разогреется до 190°С, опустить туда несколько пончиков, оставив для них достаточно пространства. Жарить их 2 минуты до золотисто-коричневого цвета. Выложить пончики на сетку, покрытую полотенцем. В масле жарить следующую порцию, и т. д.

Смесь сахара и корицы положить в кондитерский мешок, посыпать просушенные пончики. Есть пончики надо теплыми.

HELEN WITTY AND ELIZABETH SCHNEIDER COLCHIE
BETTER THAN STORE-BOUGHT

РИСОВЫЕ ОЛАДЬИ ИЗ НОВОГО ОРЛЕАНА

Calas

Поданные с колбасой или с медом, сиропом или джемом, *калас* могут быть необычным и приятным завтраком. Их можно подать также с хорошим домашним яблочным соусом. *Калас* можно разогревать в печке при температуре 180°С, если они очень холодные.

На 30 штук

рис	100 г
масло	15 г
соль	1 ч. лож.
дрожжи сухие	2 ч. лож.
вода теплая	0,125 л
сахар	125 г
яйца, слегка взбитые	3 шт.
мука	125 г
ваниль	1/4 ч. лож.
мускатный орех тертый	1/4 ч. лож.
масло растительное для жарки	

Сварить рис в достаточном количестве воды с маслом и солью в течение 45 минут, чтобы он стал очень мягким. Высушить рис и размять деревянной ложкой. Остудить, чтобы рис был теплым.

Растворить дрожжи в теплой воде с щепоткой сахара. Оставить их, пока они не запенятся, на 5 минут. Добавить дрожжи к рису и хорошенько взбить деревянной ложкой, по крайней мере, 2 минуты. Смесь накрыть и поставить в теплое место на 2 часа или лучше на ночь. Прибавить яиц, муки, остальной сахар, ваниль и мускатный орех. Хорошенько смешать компоненты. Накрыть миску и поставить в теплое место подниматься на 3 минуты.

Разогреть масло до 190°С. Ложкой опускать кусочки теста в масло по несколько штук за раз. Жарить до золотистого цвета. Вынуть оладьи и осушить на бумаге. Хранить их теплыми при 130°С, пока все не будут сделаны.

MARIA POLUSHKIN
THE DUMPLING COOKBOOK

КОРСИКАНСКИЕ РИСОВЫЕ ОЛАДЬИ

Panzarotti

Эти оладьи обычно делают для религиозных праздников (День Святого Иосифа, Светлая Пятница), так как рис — символ чистоты, жизни, достатка и бессмертия. Панзаротти

Светлой Пятницы представляют собой маленькие квадратные пирожки, посыпанные сахаром. В Бастии вместо риса используют картофель.

На 40 штук

рис, варенный в большом количестве молока или соленой воды 20 мин., затем просушенный	100 г
мука	300 г
соль	
водка или бренди	2 ст. лож.
масло оливковое	1 ст. лож.
свежие дрожжи	20 г
или 2 ч. лож. сухих дрожжей, растворенных в 0,2 л теплой воды	
яйца, желтки отделены от белков, белки круто взбиты	4 шт.
лимон, тертая цедра	1 шт.
масло для глубокой жарки	
сахарная пудра	

Положить в миску муку и щепотку соли. Влить водку или бренди, оливковое масло и дрожжевой раствор. Смешать в гладкое тесто и оставить на 1 час.

Вмешать желтки, тертый лимон и рис в тесто. Вмешать белки. Сделать оладьи ложкой и жарить их 4—5 минут. Вынуть оладьи из кастрюли и просушить. Подавать горячими, посыпанные сахарной пудрой.

MARIE CECCALDI
CUISINE DE CORSE

ФРАНЦУЗСКИЕ ТОСТЫ С РОМОМ

Pain Doré au Phum

На 6 штук

булка черствая сдобная *(стр.16)*	200 г
яйца взбитые	3 шт.
молоко или сливки подогретые	0,25 л
сахар	110 г
ром	0,1 л
масло	125 г
сахар ванильный	1 ст. лож.

Нарезать булку ломтиками толщиной 1 см. Взбить вместе яйцо, молоко, 60 г сахара и рома. Быстро опустить каждый ломтик в эту смесь, затем прожарить в масле до золотистого цвета с двух сторон. Посыпать подсушенные ломтики оставшимся сахаром, смешанным с ванилью и корицей.

GINETTE MATHIOT
JESAIS FAIRE LA PATISSERIE

ТОСТЫ СВЯТОЙ ТЕРЕЗЫ

Tostadas de Santa Teresa

На 30 штук

булка сухая большая	3 шт.
молоко	0,5 л
корица молотая	2 ч. лож.
масло для глубокой жарки	
яйца взбитые	2 шт.
сахар	

Нарезать булки ломтиками толщиной 1 см.

Положить их в миску и залить молоком. Когда ломтики пропитаются, вынуть их и посыпать корицей. Подогреть масло в сковородке. Когда масло станет достаточно горячим, пропитать ломтики взбитым яйцом и обжаривать с двух сторон до темного цвета, вынуть тосты из масла и посыпать сахаром.

COCINA REGIONAL ESPAÑOLA

ВЗДОХИ

Sospiri

На 16 штук

белый хлеб, ломтики без корочки	4 шт.
масло для жарки	0,175 л
мука картофельная	1 ст. лож.
желток	3 шт.
сахар	100 г
молоко	0,175 г

Бисквитным резаком вырезать из ломтиков четыре кружка. Поджарить их на среднем огне в горячем масле до золотистого цвета, затем просушить на бумаге. Смешать картофельную муку, желтки, сахар и молоко в кастрюле и варить на небольшом огне, постоянно помешивая, пока смесь не станет плотной. Оставить ее остывать, затем нанести на кружочки и подавать.

FIAMMA NICCOLINI ADIMARI
IL LIBRO DEL PANE

ПАМПУРДИ

Сырой мозг можно извлечь из мозговой говяжьей кости маленьким ножом. Вначале кость должна быть разделена мясником.

На 30 ломтиков

желтки	12 шт.
белки	6 шт.
мускатный орех тертый	
вода розовая	2 ст. лож.
сливки двойные	0,3 л
костный мозг, мелко нарезанный	60 г
булка белого хлеба, без корки, нарезанная ломтиками, слегка обжаренная	2 шт.
вишневая настойка (шерри)	0,6 л
масло	125 г
сахарная пудра	60 г

Взбить вместе желтки и белки, немного мускатного ореха, розовую воду, сливок и мозг.

Пропитать тосты в шерри. Когда шерри впитается, погрузить тосты в смесь яйца и мозга. Поджарить тосты в масле, посыпать сахаром и подавать.

HAMISH WHYTE (EDITOR)
LADY CASTLEHILL'S RECEIPT BOOK

БЕДНЫЕ ВИНДЗОРСКИЕ РЫЦАРИ

На 4 ломтика

сладкое белое вино или молоко	0,3 л
сахар гранулированный	60 г
хлеб сухой ок. 1 см толщиной	4 ломтика
желтки взбитые	2 шт.
масло или жир для жарки	
джем (или 2 стол. лож. сахарной пудры с 1 стол. лож. молотой корицы)	4 ст. лож.

Смешать вместе вино и сахар. Положить в эту смесь ломтики хлеба и поворачивать их так, чтобы жидкость впитали обе стороны. По одному осторожно окунать ломтики во взбитое яйцо. Подогреть на сковороде масло, пока оно не станет очень горячим. Положить туда кусочки хлеба и жарить их, пока не потемнеют, с двух сторон.

Осушить ломтики и подавать горячими. На каждый ломтик положить по ложке джема, по желанию, и посыпать сахарной пудрой и корицей.

FLORENCE WHITE (EDITOR)
GOOD THINGS IN ENGLAND

ЖАРЕНЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ ПО-ВЕНИЦИАНСКИ

Crema Fritta alla Veneta

Технология приготовления этого крема показана на стр. 90.

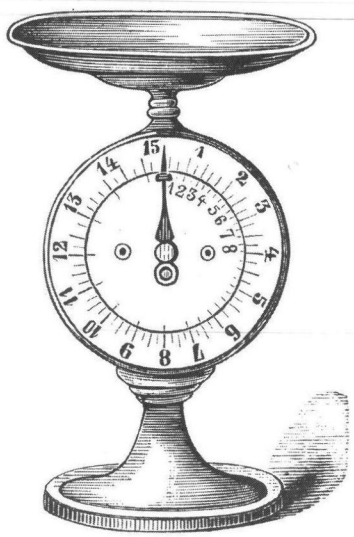
На 25 штук

молоко	0,5 л
ванильный экстракт	1 ч. лож.
сахар	125 г
мука просеянная	125 г
соль	
яйца	4 шт.
желтки	4 шт.
масло	75 г
панировочные сухари	
жир для жарки	
сахарная пудра	

Довести молоко до кипения, снять с огня, добавить ванили и оставить на 15 минут.

В кастрюле смешать сахар, муку и щепотку соли, два целых яйца и желтки. Хорошо смешать и постепенно взбить с теплым молоком. Варить, помешивая, на небольшом огне до образования однородной и очень плотной массы. Снять с огня, добавить 30 г масла. Хорошо вымешать и вылить в лоток 20×20 см слоем в 1 см. Растопить оставшееся масло и вылить его поверх крема. Заморозить крем и затем нарезать на квадратики по 4×4 см. Взбить остальные яйца в миске. Окунуть кусочки крема в яйцо, затем в сухари. Подогреть масло до 182°C, переворачивая куски крема, прожарить их со всех сторон. Высушить крем на бумаге и посыпать сахарной пудрой. Подавать очень горячими.

WAVERLEY ROOT
THE BEST OF ITALIAN COOKING



КИТАЙСКИЙ ЖАРЕНЫЙ КРЕМ В КУНЖУТНОМ САХАРЕ

По необходимости крем может приготовляться за час до сервировки и храниться при комнатной температуре. Однако нельзя его делать за день, иначе он станет черствым.

На 100 порций

семена кунжута	75 г
сахар с каплями пищевой краски	125 г
мука кукурузная	2 ст. ложк.
вода холодная	0,75 л
яйцо, слегка взбитое	1 шт.
масло для жарки	

Поджарить кунжут на несмазанной тяжелой сковородке на среднем огне, постоянно помешивая, до золотисто-коричневого цвета. Раскрошить его в процессоре или пестиком, смешать с окрашенным сахаром и оставить.

Смешать просеянную муку, кукурузную муку и 1/4 л холодной воды до образования гладкой пасты. Добавить взбитое яйцо и снова смешать. Довести оставшуюся воду до кипения. Добавить к мучной смеси, чтобы получилась плотная масса. Вылить все это на прямоугольный противень размером 30×23 см и остудить в холодильнике, пока не затвердеет.

Когда крем остынет, нарезать его полосками 5×1 см. Довести масло до температуры 180—190°С. Прожарить кремовые полосочки по нескольку штук сразу, в течение 1 минуты. Осушить их и обвалять в кунжутном сахаре.

GRACEZIA CHU
MADAM CHU'S CHINESE COOKING SCHOOL

ЖАРЕНАЯ МАНКА

Gonfietti alla Lombarda

На 40 кубиков

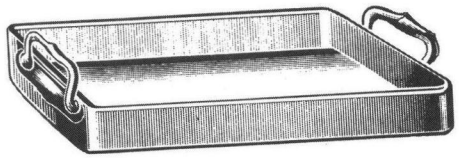
крупа манная	60 г
молоко	0,5 л
масло	30 г
сахар	90 г
желток	2—3 шт.
масло для жарки	

Довести молоко до кипения и всыпать туда манку. Добавить масло и щепотку соли и варить на маленьком огне, постоянно помешивая, пока смесь не уплотнится и не будет отставать от стенок кастрюли. Вмешать половину сахара и желтки.

Вылить тесто на доску, распределить слоем 2,5 см и оставить остывать.

Нарезать остывшую манку кубиками. В большой кастрюле подогреть масло и жарить кубики до коричневатого цвета. Высушить и подавать горячими, посыпав оставшимся сахаром.

FERRUCCIO BOTTI (MASTRO PRESCIUTTO)
GASTRONOMIA PARMENSE



ЖАРЕНЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

Li Bigné'ta dé' Pé'na

На 90 штук

миндаль бланшированный	100 г
мука	200 г
сахар гранулированный	350 г
соль	
яйца взбитые	6 шт.
желтки	10 шт.
молоко	0,125 л
масло растопленное	40 г
панировочные сухари мелкие	60 г
оливковое масло для жарки	
сахарная пудра	

Смешать муку, сахар и щепотку соли. Добавить 2—3 взбитых яйца и затем желтки. Хорошо смешать. Соединить миндаль с 0,25 л молока и смешать с мукой и яйцами. Довести оставшееся молоко до кипения и медленно вмешать его в смесь деревянной ложкой. Поставить кастрюлю на огонь и варить, взбивая венчиком. Как только смесь закипит, вылить ее в мелкое блюдо, размазать крем тонким слоем и поверхность его смазать маслом, остудить.

Нарезать крем ромбиками размером 3×3 см. Окунуть их в оставшееся взбитое яйцо, затем прокатать в крошке и обжарить в оливковом масле до золотисто-коричневого цвета. Посыпать ломтики крема сахарной пудрой и подавать на салфетке.

JACQUES MÉDECIN
LA CUISINE DU CIOTE DE NICE

КРЕМОВЫЕ ОЛАДЬИ

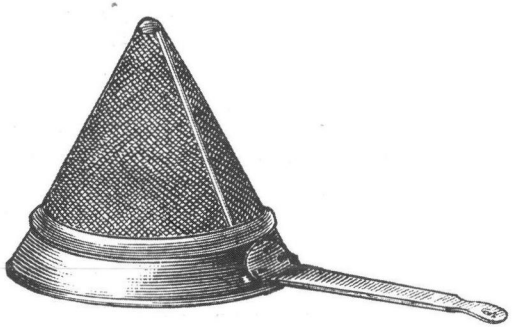
Buñuelos de Crema

На 50 штук

мука	225 г
сахар	100 г
желтки	4 шт.
яйца (2 шт. отдельно взбитых)	8 шт.
молоко кипяченое охлажденное	1 л
лимон, тертая цедра	1 шт.
ванильный экстракт	0,5 ч. ложк.
свиной жир	100 г
соль	1/2 ч. ложк.
масло	15 г
сахар, с лимонными цукатами и ванилью	1 ст. ложк.
сухари панировочные	75 г
масло для жарки	
сахарная пудра	60 г

В кастрюлю положить муку, сахар, желтки и 6 целых яиц. Добавить молока, все хорошо перемешать. Протереть смесь через сито и затем добавить лимонной цедры, ванили, жира и соли. Поставить на огонь и помешивать так, чтобы вся смесь соединилась. Снять с огня сразу же, как начнут появляться комочки. Взбить смесь ложкой до образования однородной массы. Снова поставить на медленный огонь и постоянно помешивать, пока смесь снова не закипит. Снять с огня, добавить масло и сахар с ванилью. Вылить смесь в промасленную форму 1 см высотой. Накрыть промасленной бумагой и остудить. Когда паста остынет, нарезать ее кружочками бисквитным резаком. Покрыть кружочки взбитыми яйцами и панировочными сухарями. Жарить кружочки на растительном масле до золотисто-коричневого цвета. Вынуть из масла и осушить на бумаге. Посыпать сахарной пудрой и сразу же подавать.

MANUEL M.PUGAY PARGA (PICADILLO)
LA COCINA PRACTICA



ВАФЛИ

Pâte a Gaufres

Техника приготовления вафель показана на стр. 82.

На 15 штук

мука	200 г
соль	
масло оливковое	2 ч. ложк.
ром	2 ч. ложк.
сахарная пудра	30 г
яйца, желтки отделены от белков, белки взбиты до мягких кончиков	3 шт.
молоко	0,25 л

Положить в миску муку и добавить немного соли. Добавить масло, ром, сахар и желтки. Постепенно вмешать молоко, но так, чтобы не получились комки. Вмешать белки. Готовить в промасленной вафельнице 2—3 минуты, с каждой стороны, пока вафли не станут хрустящими и золотистыми.

GINETTE MATHIOT
JE SAIS FAIRE LA PATISSERIE

ФЛАМАНДСКОЕ ГОФРЕ (ВАФЛИ)

Техника приготовления вафель показана на стр. 82.
Апельсиновую цедру, растертую с сахаром, можно заменить ванильными зернами, размолотыми с 15 г сахара.

На 36 штук

мука	350 г
дрожжи свежие	30 г
или сухие дрожжи	1 ст. ложк.
молоко	0,3 л
масло, слегка растопленное	175 г
соль	
сахар кусочками	4 шт.
апельсин	2 шт.
яйца, 4 желтка отделены от белков, белки круто взбиты	6 шт.
сливки двойные взбитые	0,3 л
масло очищенное растопленное	
апельсин, лимон и ванильный сахар	

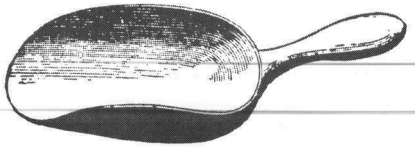
Положить муку в пятилитровую миску и собрать ее в центре. Затем растворить в теплом молоке дрожжи, подогревая их на маленьком огне. Добавить дрожжи к муке и затем постепенно вымесить; затем очистить ножом стенки миски, накрыть бумагой и поставить в теплое место подниматься.

Когда бисквитная масса увеличится в объеме в два раза, добавить масло и щепотку соли. Натереть об апельсиновую кожуру куски сахара и добавить к ним два целых яйца. Смешать это с бисквитной массой; затем добавить взбитые сливки и желтки. В последнюю очередь легко вмешать белки с маслом и снова поставить все в теплое место, чтобы вся смесь увеличилась в объеме в два раза.

Поставить вафельницу на маленький огонь и, когда она как следует разогреется, смазать ее очищенным маслом при помощи кондитерской кисти. Затем наполнить одну часть вафельницы тестом. Закрыть вафельницу и перевернуть ее, чтобы тесто могло перетечь и в другую ее часть. Поставить вафельницу на маленький огонь, через 3 минуты перевернуть ее на другую сторону.

Затем достать вафли из вафельницы и обрезать их края ножницами. Выложить вафли на противень в один слой, накрыть бумагой. Далее приготовить таким образом все тесто. Затем посыпать вафли апельсином, лимоном и ванильным сахаром, выложить стопочкой на салфетку и подавать.

CHARLES ELMÉ FRANCATELLI
THE COOK'S GUIDE, AND HOUSEKEEPER'S AND BUTLER'S ASSISTANT



ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ ВАФЛИ

Техника приготовления вафель показана на стр. 82. Вы можете заменить обычный разрыхлитель теста разрыхлителем двойного действия, если добавите 1 чайную ложку винного уксуса.

На 36 штук

масло растопленное	250 г
сахар мягкий неочищенный	300 г
яйца, желтки отделены от белков, белки круто взбиты	4 шт.
мука	300 г
разрыхлитель теста двойного действия	1,5 ч. лож.
ром или коньяк	0,5 ч. лож.
ванильный экстракт	0,5 ч. лож.

Смешать масло с сахаром. Взбить желтки и вмешать их к маслу. Просеять муку и разрыхлитель теста. Добавить муку, ром и ваниль к желткам. В тесто осторожно вмешать белки. Выпекать вафли в горячей, смазанной растительным маслом вафельнице 4 минуты, пока они не станут хрустящими, перевернув один раз.

DOMINIQUE D'ERMO
THE CHEF'S DESSERT COOKBOOK

СТАНДАРТНЫЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ТЕСТО ДЛЯ БРИОШЕЙ (БУЛОЧЕК)

На 1 кг теста

дрожжи свежие	20 г
или сухие	2 ч. лож.
вода теплая	3—4 ст. лож.
мука простая	500 г
сахар	60 г
соль	1 ч. лож.
яйца	6 шт.
масло размягченное	300 г

Размешать в теплой воде дрожжи и оставить раствориться на 10 минут. В миску ссыпать муку, сахар и соль. Сделать ямку. Добавить дрожжевую смесь и вбить яйца. Смешать дрожжи, яйца, постепенно добавляя муку в ямку, пока вся мука не размокнет.

Выложить тесто на прохладную рабочую поверхность. Оно должно быть очень мягким и липким. Руками и лопаткой тщательно вымесить тесто, пока оно не перестанет прилипать и не станет гладким и эластичным. Вымешивать 10 минут.

Нарезать масло кусочками размером с грецкий орех и по одному куску вмешивать в тесто, используя лопаточку. Когда вмешано все масло, вымесить тесто до образования однородной массы. Выложить тесто в миску, накрыть полиэтиленовой пленкой и поставить в теплое место, чтобы оно утроилось в объеме, на 3—4 часа.

Несколько раз ударить по тесту, чтобы выпустить газы. Накрыть миску полиэтиленовой пленкой и оставить тесто подниматься снова. Для лучших результатов тесто надо положить в холодильник на 6—8 часов или на ночь. Или оставить тесто подниматься при комнатной температуре, пока оно не удвоится в объеме, на 3—4 часа. Затем морозить его, по крайней мере 30 минут, перед обработкой.

Для приготовления булок надо выложить тесто в хорошо смазанную маслом форму или противень. Накрыть противень тряпкой и перевернутой миской и оставить подниматься при комнатной температуре, пока оно еще не удвоится в объеме, на 1,5—2 часа. Смазать поверхность теста желтком, взбитым с водой. Выпекать булку при температуре 220°C в течение 10 минут, затем уменьшить температуру до 190°C и выпекать еще 30—40 минут. Хлеб готов, когда вертел, воткнутый в него, остается сухим и чистым. Вынуть булку из формы и остудить на сетке.

СЛАДКОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Это тесто используется для выпечки формочек, показанных на стр. 84.

Для пончиков (стр. 85) жидкое тесто изготовляется с использованием молока до 0,5 л и воды до 0,125 л. Если тесто становится слишком жидким, все остальные компоненты надо взбивать деревянной ложкой. Для пончиков количество сахара должно быть уменьшено до 60 г, потому что их пропитывают медом после жарки и в тесто можно не класть корицы, если пончики потом посыплются коричным сахаром.

На 800 г теста или на 25 формочек

мука простая	125 г
мука грубая	350 г
соль	1 ч. лож.
дрожжи свежие	30 г
или сухие	1 ст. лож.
молоко теплое	0,15 л
вода теплая	2 ст. лож.
сахарная пудра	90 г
масло размягченное	90 г
яйца взбитые	2 шт.
корица молотая	0,5 ч. лож.
кардамон молотый	
молотая шелуха мускатного ореха	
апельсин, тертая цедра	1 шт.

Просеять муку и соль. Растворить дрожжи в молоке и воде. Положить 150 г муки и чайную ложку сахарной пудры в миску и добавить растворенных дрожжей. Смешать все и оставить подниматься на 20 минут.

Когда дрожжевая масса поднялась и стала воздушной, вмешать туда руками маленькие кусочки размягченного масла. Добавить яиц, по одному, и хорошо вымесить. Затем добавить оставшуюся муку, сахар, корицу, щепотку кардамона, шелуху мускатного ореха и апельсиновую цедру. Вымесить все это руками. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и энергично его вымесить руками в течение 20 минут, пока оно не станет гладким и не перестанет прилипать. Сделать из теста шарик и положить в миску. Накрыть миску и оставить тесто подниматься в теплом месте 2 часа, пока оно не удвоится в объеме.

Ударить по тесту, чтобы оно опало, слегка вымесить и сформировать его, как требуется. Перед выпечкой накрыть формочки тряпкой и оставить подниматься в теплом месте на 30—40 минут, пока оно не удвоится в объеме.

СЛАДКОЕ ЛАПШЕВОЕ ТЕСТО

Это тесто, будучи очень гибким, употребляется для изготовления сложных форм, для глубокой жарки.

На 400 г теста

мука	250 г
соль	
сахар	2 ст. лож.
молотые специи (кардамон, корица,	
мускатный орех или смеси)	0,5 ст. лож.
яйцо	1 шт.
масло топленое	60 г
вода теплая	4 ст. лож.
апельсин или лимон, тертая цедра	1 шт.

Просеять в миску муку, щепотку соли, сахар и специи. Сделать в центре ямку и добавить яйцо, топленое масло, воду и тертый апельсин или лимон. Смешать компоненты вилкой из центра наружу, затем быстро вымесить тесто руками. Сформировать в шар, накрыть тряпкой и оставить на 1 час перед раскаткой.

ТЕСТО ШУ

Чтобы сформировать булочки из теста шу, надо положить тесто в кондитерский мешок с простой насадкой и выдавить маленькие кружочки теста, 2,5 см в диаметре на противень, проложенный вощеной бумагой. Для эклеров надо выдавить полоски теста 6 см длиной и выпекать при температуре 220°С в течение 20 минут, пока тесто не увеличится в объеме и слегка не потемнеет. За несколько минут до конца выпечки вынуть изделия из печки и ножом сделать надрезы с концов каждой булочки, чтобы выпустить пар; затем вернуть их обратно в печь. Остудить изделия на сетке, прежде чем начинить их и покрыть глазурью.

На 15 булочек или 10 эклеров

вода	0,125 л
масло	60 г
мука	75 г
соль	0,5 ч. лож.
яйца	2 шт.

Налить воды в тяжелую кастрюлю, поставить на маленький огонь. Добавить масло. Просеять муку и соль на жиронепроницаемую бумагу.

Увеличить огонь, чтобы масло растопилось и жидкость слегка закипела. Снять кастрюлю с огня и высыпать всю муку с бумаги в воду, все время помешивая. Поставить кастрюлю на средний огонь и постоянно взбивать смесь деревянной ложкой, пока не образуется жесткая масса, которая легко отстанет от стенок кастрюли. Снять кастрюлю с огня, остудить несколько минут.

Разбить яйцо в миску и добавить к остывшему тесту, взбивая деревянной ложкой, чтобы яйцо хорошо вмешалось. То же сделать с другим яйцом. Продолжать взбивать, пока все компоненты как следует не смешаются.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО, ОБОГАЩЕННОЕ ЯЙЦАМИ И САХАРОМ

В тесто можно добавить 100 г молотых грецких орехов, миндаля, арахиса. Затем должно быть растерто масло (но не нарезано) с сухими компонентами. Количество продуктов, указанное ниже, рассчитано на 25 тарталеток.

На 500 г теста

мука	250 г
сахарная пудра или сахарный песок	60 г
соль	
масло	125 г
яйца	2 шт.

Просеять в миску муку, соль и сахар. Добавить масла и легко растереть его руками и нарезать в сухие компоненты двумя ножами, пока вся смесь не будет напоминать грубую крошку. Добавить яиц и вымешать их вилкой. Когда смесь станет липкой, сжать ее в шар руками и положить на стол. Вымешивать руками, пока тесто не превратится в однородную массу. Завернуть тесто в пластиковый пакет и положить в холодильник, по крайней мере на 30 минут перед раскаткой.

ГРУБОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

На 250 г теста

мука	125 г
соль	
масло мороженое и нарезанное кубиками	125 г
вода холодная	2—3 ст. лож.

Просеять в миску муку с солью. Добавить масло и нарезать в муку, пока кусочки не станут размером с горошину. Добавить половину воды и быстро смешать все вилкой, долить достаточное количество воды, чтобы можно было руками сформировать из теста шар. Завернуть тесто в полиэтиленовую пленку или восковую бумагу, морозить 30 минут или положить в морозильник на 15 минут.

Вынуть тесто из холодильника и положить его на холодную поверхность. Сплющить его скалкой. Перевернуть тесто так, чтобы обе его стороны покрылись мукой, и быстро раскатать тесто в прямоугольную форму 30×15 см. Сложить тесто так, чтобы два конца встретились в центре, затем сложить еще раз. Перевернуть тесто четыре раза и, следуя направлению сложенных краев, снова раскатать прямоугольник, так же его сложить, завернуть в полиэтиленовую пленку и морозить 30 минут в холодильнике или 15 минут в морозильнике. Повторить этот процесс еще 2—3 раза перед использованием теста. Обязательно надо держать тесто в холодильнике перед каждой раскаткой.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Пропорции муки и жира в слоеном тесте могут варьироваться в зависимости от требуемых результатов. Для стандартного слоеного теста используется меньшее количество масла. Количество продуктов, указанное здесь, рассчитано на 15 маленьких тарталетных формочек.

На 250 г теста

мука	125 г
соль	
масло мороженое и нарезанное кубиками	60—125 г
вода холодная	2—3 ст. лож.

Просеять муку и щепотку соли в миску. Добавить масла. Растереть вместе масло и муку руками или нарезать масло в муку двумя ножами, пока тесто не будет иметь консистенцию грубой крошки. Добавить половину воды, быстро смешать вилкой. Добавить остальную воду, чтобы собрать тесто в шар. Завернуть тесто в полиэтиленовую пленку и морозить 30 минут в холодильнике или 15 минут. в морозильнике.

Вынуть тесто из холодильника и выложить на холодную поверхность. Несколько раз придавить тесто рукой, затем сплющить его скалкой несколько раз и сделать его более гибким. Раскатать тесто из центра, пока оно не станет толщиной 1 см, затем раскатать его толщиной 3 мм. Для маленьких открытых изделий нарезать маленькие кружочки бисквитным резаком, подходящим для ваших тарталетных формочек. Для баркетт положить слой теста поверх формочек и срезать излишки теста.

БИСКВИТНАЯ ПИРОЖНАЯ МАССА

Это тесто является основой для бисквитных пирожных, пти фур, глясе и украшенных бисквитиков, изображенных на стр. 40—47. Его можно выпекать в формочках размером 38×25×1 см. Шведские круглые формочки применяются для изготовления тонких пирожных оснований, на которые кладется толстый слой мусса, начинка. Их можно выпекать в глубоких формочках размером 36×20×5, чтобы пирожное можно было разрезать по горизонтали и соединить с начинкой. Мелкие пирожные выпекаются очень быстро в очень горячей духовке, а пирожные покрупнее выпекаются дольше.

В тесто добавляются различные вкусовые добавки, например, 2 стол. ложки какао, можно просеять вместе с мукой, прежде чем добавить яйца и сахар; поочередно 2—3 стол. ложки фруктового пюре, малинового или клубничного, смешанного со взбитыми яйцами и сахаром, прежде чем добавляется мука; или количество муки может быть уменьшено до 90 г и добавлено 30 г молотого миндаля или арахиса.

На 1 пирожное

яйца	4 шт.
сахар	125 г
мука	125 г
соль	
масло топленое и остуженное	60 г

Взбить яйца и сахар в большой миске. Поставить миску над кастрюлей с горячей водой на маленьком огне и взбить смесь, пока она не станет плотной и белой и не будет спадать с венчика плотной лентой, оставляя след на поверхности. Это занимает 20 минут вручную и 10 минут — миксером. Просеять муку с щепоткой соли в миску, затем мешать смесь 2—3 раза, добавляя масло. Продолжать вымешивать тесто, пока все компоненты как следует не смешаются.

Вылить пирожную массу в прямоугольный противень или в круглую шведскую форму, проложенную жиронепроницаемой бумагой. Выпекать при температуре 180°С 20—25 минут большое пирожное или при 220°С 7 минут мелкое пирожное.

Поставить формочку на сетку, немного остудить в течение 5 минут, затем выложить пирожное из формы, снять бумагу и остудить совсем.

КРЕМОВАЯ ПИРОЖНАЯ МАССА

Эта масса подходит для изготовления формовых пирожных, показанных на стр. 36. Жесткая смесь раскатывается как кондитерское тесто, нарезается формовым резаком и жарится. Розетки, показанные на стр. 86, делаются из жесткой массы. Чтобы сделать ее жесткой, надо увеличить количество муки до 250 г и добавить 125 г молотого арахиса с мукой.

Рецепт на 20 пирожных или один пирог, размером 2×38 см

масло размягченное	125 г
сахар	125 г
яйца	2 шт.
мука	125 г
разрыхлитель теста	1 ч. лож.

Разбить массу до белого цвета деревянной ложкой. Смешать вместе сливочное масло и сахар, пока смесь не станет воздушной и светлой. Добавить яиц, по одному, хорошо взбивая после каждого добавления. Просеять вместе муку и разрыхлитель и постепенно вмешать его металлической ложкой. Смазать маслом и посыпать мукой индивидуальные формочки или противень размером 25×38 см и наполнить его на 2/3 тестом. Выпекать при температуре 190°С 10—15 минут до золотисто-коричневого цвета. Поверхность теста должна быть упругой, и края легко должны выскальзывать из формочки. Дать изделиям слегка остыть в формочках, прежде чем вынуть их на сетку и окончательно остудить.

ШВЕДСКАЯ МЕРЕНГА

Когда смесь станет очень плотной и гибкой, ее можно использовать в кондитерском мешке для украшений или для плоских меренговых форм. Сделав это тесто, можно выдавливать желаемые формы на противень, проложенный вощеной бумагой. Выпекать меренги при возможно более низкой температуре в духовке 3—4 часа, так чтобы они подсохли, а не выпекались и сохранили свой белый цвет.

На 300 г меренги или 20 отдельных форм

белки, слегка взбитые	4 шт.
сахарная пудра	250 г

Сложить белки и сахар в медную миску и поставить миску поверх кастрюли со слегка кипящей водой на низком огне. Взбивать белки и сахар вручную 30 минут или электрическим миксером 15—20 минут, пока масса не увеличится в размере и не станет очень жесткой, белой и блестящей.

ФРАНЦУЗСКАЯ МЕРЕНГА

Французскую меренгу лучше всего использовать для простых форм. Чтобы сделать плоские формы, надо ложкой или кондитерским мешком выложить небольшое количество меренги на противень, проложенный вощеной бумагой. Выпекать при малом огне, по крайней мере, 3 часа, чтобы меренга подсохла и сохранила белый цвет. Варианты собирания меренги в пирожные с различной начинкой и покрытием изображены на стр. 26—31.

На 300 г или 20 меренг

яйца	4 шт.
сахарная пудра	250 г

Взбить белки до образования жестких кончиков. Всыпать немного сахара и хорошенько взбить. Продолжить понемногу добавлять сахар, хорошенько взбивая после каждого добавления, пока на поверхности не будут держаться жесткие верхушки.

ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА

Эта меренга используется для легкой начинки, муссов и для украшений на поверхности тортиков.

На 350 г смеси

сахар	250 г
вода	0,1 л
белок, жестко взбитый	4 шт.

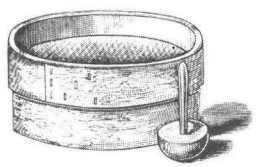
Растворить сахар в воде в тяжелой кастрюле на низком огне. Довести до кипения и готовить сироп, пока он не достигнет стадии твердого шарика *(стр. 6)*. Вылить горячий сироп тонкой струйкой во взбитые белки, все время взбивая, и продолжать взбивать, пока весь сироп не смешается, меренга не уплотнится и не станет блестящей.

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

На 500 г глазури

шоколад твердый горький	100 г
масло, нарезанное кубиками	40 г
сахарный песок просеянный	300 г
соль	
ванильный экстракт	1 ст. ложк.
ванильный сахар	1 ч. ложк.
молоко	5 ст. ложк.

Растопить шоколад и масло в кастрюле на маленьком огне, все время помешивая. Оставить кастрюлю на огне, пока вмешивается сахар, щепотка соли и ваниль. Влить молоко и вмешать его. Взбить смесь в кастрюле на огне до образований однородной массы, затем снять кастрюлю с огня и поставить ее в миску со льдом или водой. Продолжать взбивать смесь, пока она не станет очень плотной.



КАРАМЕЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

Жидкую глюкозу или винный крем вмешать в сахарный сироп, предохраняя его от образования больших кристаллов, и таким образом приготовить карамель с плотной текстурой.

Добавить к глазури шоколад, вмешав 60 г тертого шоколада, растопив карамель перед употреблением; для кофейной добавки необходима 1 чайная ложка крепкого черного кофе. Чтобы придать зеленый цвет глазури, надо добавить пол чайной ложки шпинатового экстракта; для получения желтого цвета надо добавить порошок шафрана, растворенного в 1—3 чайных ложках горячей воды. Для получения красного цвета необходимо добавить несколько капель кошенили. Вмешать краситель в ямочку.

На 0,9 л глазури

сахар	1 кг
вода	0,3 л
жидкая глюкоза или щепотка винного крема	1,5—2 ч. ложк.
легкий сахарный сироп *(стр. 6)*	2 ст. ложк.

Смешать сахар с водой и глюкозой в кастрюле на маленьком огне. Полностью растворить сахар. Увеличить огонь и довести сироп до кипения, продолжать варить, пока он не достигнет степени мягкого шарика *(стр. 6)*.

Побрызгать мраморную плитку холодной водой и вылить на нее горячий сироп. Слегка его остудить. Металлической лопаткой собирать сироп с краев в центр. Продолжать вымешивать сироп зигзагообразными движениями в течение 10 минут, пока он не станет матовым, блестящим и жестковатым. Вымешивать сироп руками, пока он не станет гладким и гибким. Собрать сироп в шар, положить в миску и накрыть сырой тряпкой. Оставить на 24 часа. Сироп должен храниться в слегка прикрытой банке.

Чтобы приготовить карамельную глазурь, надо положить карамель в миску на кастрюле с горячей водой, стоящей на низком огне. Когда карамель растает, вмешать 2 столовых ложки легкого сахарного сиропа. Продолжать помешивать карамель на огне, добавить еще сиропа, чтобы карамель стала похожа на жидкий крем.

КОРЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ

На 0,3 л глазури

белки	2 шт.
сахарный песок просеянный	500 г
лимонный сок	0,5 лим.

Положить белки в миску и слегка вымесить с небольшим количеством сахара. Деревянной ложкой энергично взбить смесь, пока она не станет воздушной и гладкой. Понемногу добавить оставшийся сахар, взбивая после каждого добавления. Продолжать взбивать, пока вся смесь не станет очень плотной и белой, 15 минут вручную или 7 минут миксером. Использовать глазурь сразу или хранить 30 минут, накрыв сырой тряпкой, чтобы предотвратить от засыхания. Взбить снова перед использованием.

ГЛАЗУРЬ ГЛЯСЕ

Чтобы придать вкус глазури, можно заменить воду насыщенным апельсиновым соком, крепким черным кофе или другой жидкостью по желанию. Глазурь для украшений должна быть гибкой, поэтому необходимо добавить больше воды.

На 0,3 л глазури

сахарный песок	250 г
вода теплая	2 ст. ложк.

Просеять сахарный песок в миску и сделать в середине ямку. Влить в нее воду и размешать сахар. Продолжать смешивать, пока весь сахар не растает и смесь не станет очень гладкой. Сразу же использовать глазурь.

МАРЦИПАН

На 750 г марципана

миндаль молотый	350 г
сахарный песок просеянный	350 г
лимон, сок	0,5 лим.
белок, слегка взбитый	2 шт.

Смешать молотый миндаль и сахар в миске. Сделать в центре ямку, добавить лимонный сок и немного белка. Смешать все это ножом, затем руками, пока смесь не станет отставать от стенок миски. Вмешать оставшееся яйцо, чтобы получилась эластичная паста. Выложить пасту на мраморную плитку, слегка посыпанную сахарным песком, и вымесить до образования однородной массы. Не вымешивать массу слишком долго, иначе она станет маслянистой.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

На 600 г сливочного крема

желтки	5 шт.
сахар	125 г
вода	0,1 л
масло размягченное	250 г
кофе черный крепкий	1 ст. ложк.
порошок пралине, ликер, лимонный сок с небольшим количеством тертой цедры	1 ст. ложк.
или шоколад, растопленный над горячей водой	90 г

Взбивать желтки, пока они не станут плотными, пенистыми и светлыми, примерно 15 минут вручную или 6 минут миксером. На среднем огне растворить сахар в воде и готовить сироп до степени нити *(стр. 6)*. Влить горячий сироп во взбитые желтки тонкой струйкой, все время взбивая, и продолжать взбивать, пока смесь не остынет. Смесь станет бледной, плотной и воздушной.

Растереть масло деревянной ложкой. Затем вмешать масло во взбитые яйца и взбивать деревянной ложкой, пока все яйца не смешаются и крем не станет гладким, легким и блестящим. Добавить кофе или другие добавки.

КОНДИТЕРСКИЙ КРЕМ

Creme Patissiere

На 0,75 л кондитерского крема

мука	45 г
соль	
сахар	125 г
желтки	5—6 шт.
молоко	0,5 л
кусочек ванили (не обязательно)	5 см

Просеять муку и щепотку соли в миску. Смешать сахар и желтки, взбить, пока вся смесь не уплотнится и не станет кремового цвета. Постепенно добавить муку.

Подогреть молоко с ванилью, довести до кипения, затем отставить в сторону, пока молоко не станет еле теплым. Вынуть из молока кусочек ванили. Постоянно помешивая, влить теплое молоко в яичную смесь тонкой струей. Выложить всю смесь в кастрюлю и, энергично помешивая, варить на среднем огне, пока вся смесь не закипит. Варить 2 минуты. Снять крем и остудить, постоянно помешивая, чтобы не образовалась корочка. Крем можно хранить, накрыв, в холодильнике два дня.

МЕРЕНГОВЫЙ СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

На 600 г крема

итальянская меренга *(стр. 165)*	250 г
масло размягченное	250 г

Растереть масло деревянной ложкой, затем взбить его с меренгой, пока все хорошо не перемешается и крем не станет гладким и легким.

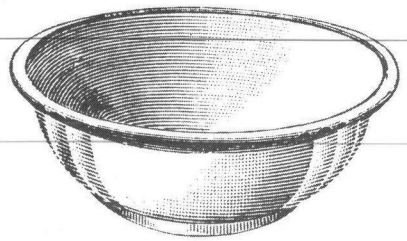
НАЧИНКА ИЗ ФРУКТОВОГО МУССА

Этот мусс можно добавить для вкуса по вашему желанию. Вы можете, к примеру, использовать клубничное, малиновое или черничное пюре. Техника приготовления фруктового пюре показана на стр. 14, техника приготовления фруктового мусса — на стр. 17.

На 1,5 л мусса

фруктовое пюре или сок	0,5 л
желатин	15 г
итальянская меренга *(стр. 165)*, сделанная из 3 белков и 200 г сахара	
сливки взбитые	0,75 л

Залить желатин небольшим количеством пюре или сока и оставить его размякнуть. Размять мягкий желатин на очень маленьком огне. Снять кастрюлю с огня и добавить к остальному пюре или соку, затем смешать эту смесь с меренгой. В конце добавить взбитые сливки.



ШОКОЛАДНОЕ ГАНАШЕ

На 0,5 л ганаше

шоколад твердый полусладкий, рубленый	250 г
сливки двойные	0,25 л

Положить в тяжелую кастрюлю шоколад и сливки, поставить на маленький огонь и помешивать деревянной ложкой, пока шоколад не растает. Варить 10 минут, но не давать кипеть. Смесь должна стать очень темной и плотной. Вылить смесь в большую миску и морозить, по крайней мере, 1 час.

Вынуть смесь из холодильника и взбивать вручную, пока она не увеличится в объеме, не станет бледного цвета и очень легкой по консистенции. Это занимает 10—15 минут вручную или 5—10 минут миксером.

ПРАЛИНЕ

На 500 г порошка пралине

миндаль бланшированный	250 г
сахар	250 г
масло миндальное	

Положить миндаль и сахар в тяжелую кастрюлю, поставить ее на очень низкий огонь; постоянно помешивать, пока орехи не подрумянятся, а сахар не растопится и не станет цвета светлого янтаря. Выложить смесь тонким слоем на мраморную плитку, слегка смазанную миндальным маслом. Полностью остудить.

Когда пралине станет холодным и жестким, наломать его на куски и убрать с мраморной плитки. Положить пралине в большой пластиковый пакет и раскрошить скалкой на грубую крошку. Просеять крошку через сито. Крупные куски вернуть обратно в пакет и раскрошить их еще раз, пока все не будет растерто в порошок.

БЕЛОЕ ПРАЛИНЕ

На 350 г порошка

сахар	175 г
вода	5 ст. лож.
молотое пралине	175 г
масло миндальное	

В тяжелой кастрюле растворить в воде сахар на очень медленном огне. Довести до кипения и готовить сироп до степени твердого шарика *(стр. 6)*. Снять кастрюлю с огня и тщательно вмешать молотые орехи. Слегка смазать маслом мраморную плитку, выложить на нее смесь тонким слоем и остудить. Когда смесь остынет и затвердеет, наломать ее на куски и протереть через крупное металлическое сито, чтобы получился порошок.